HOLLANDS (HET)
c̄


R. Blokhuyzen Fecit.

HET

HOLLANDS, OF NEEDERLANDS KOOK-BOEK;

Onderwysende
Hoe men alderhande Soorten van SPYSEN
Keurlyk en Smakelyk sal bereiden, en
gereed maaken; soo voor Luiden van
Vermoogen, als de Borgerlyke Tafel.

Geschikt na de Vier Saisoenen van 't Jaar.

Als meede een bysondere Bereiding van Spysen, tot dienst der ROOMS-GESINDEN in de Vasten.

MITSGADERS

Nog een Curieuse onderwysing hoe men alderhande
Soorten van
BANKETTEN, SUIKER-WERK, CONFITUUREN,
FYNE LIQUEUREN, OF TOEGEMAAKTE
WELRIEKENDE WATEREN,
Selfs kan bereiden en gereed maken; zynde alles te
veel om hier te Specificeeren.

Beschreeven door een ROOMS-GESINDE.

Zynde alles in veele Jaaren naauwkeurig ondersogt; en
nu tot dienst van het Algemeen ten besten gegeeven.



Te LEYDEN,
By JOHANNES DU VIVIE. 1725.





VOOR-REEDE
AAN DEN
LEESER.

WY geeven hier tot dienſt van het Algemeen in Handen een HOLLANDS, of NEEDERLANDS KOOK-BOEK, het welk ſoo Uitvoerig en Keurlyk is behandeld, als nog nooit in onſe Neederduitſe Taal is gedrukt of gezien; alſoo het ſelve in allen deele gereguleerd en geſchikt is naa de Zwier, de Smaak, en de Mode van de Hedendaagſe Wereld: zynde het ſelve ten deele op een Franſe Leeſt geſchoeid,

en over een gebragt met de gewoone Trant en eigenſchap van Leeven in dit Land; voorſien zynde met allerley verheevene Smaaken, en veelderhande Ragouts rykelyk vercierd.

In 't kort; men vind hier alles op een nette en goede Order geſchikt, en gereguleerd, na alle de Saiſoenen van het geheele Jaar, ſoo wel voor de Roomsgeſinde in de Vaſte dagen, als anders.

Het voorſz. Werk is afgeſcheiden in Twee Deelen; waar van het Eerſte betreft het Kooken, Stooven en Braaden &c. van alderhande Spyſen.

De Tweede Afdeeling behelſd alderhande ſoorten en ſlag van Gebak; als daar zyn de veelderley Paſteyen, Taarten, en wat dies meer is. Als meede een Volmaakte Confiturier, en Banket Bakker; onderwyſende hoe men

alles

alles dien aangaande na de Konſt ſelfs kan verrigten en uitvoeren, buiten iemant anders.

En of dit alles nog niet genoeg was; ſoo heeft deeſen Milden en naauwkeurigen Keuken-meeſter, wel van ſig konnen verkrygen en goedvinden, om agter den Inhoud van de voorſchreeven Twee Afdeelingen, nog aan de Hand en ten beſten te geeven, een ſoo Heerlyken Toegifr van veelderhande Geheimen, tot dienſt van het Menſchelyke Leeven, 't geen nooit in onſe Taale is geſien; van dewelke dat geheele opgeſchikte Winkels werden gevonden; en waar van dat geheele Huisgeſinnen konnen beſtaan: het welk den Uitgeever voor een yder rykelyk wegwerpt, en voor een Geſchenk om niet te grabbel ſmyt; 't geen niet anders als met groot genoegen van den Leeſer

 kan

kan aangenoomen en geleeſen werden. 't Geen hier geſegt werd, ſal den Leeſer in het Regiſter der Hoofd-ſtukken hier aan volgende met een opſlag aanſtonds konnen zien.

Lees en gebruik derhalven met aandagt, vrugt en vermaak, dit ſoo ſeer profijtelyk en nuttig Boek; en bedank vry den Schryver (een Roomsgeſinde zynde) voor ſijn Edelmoedigen Aart, dewelke ſijn Naam verſwygt, om niet gehaat te weezen, by de ſulken dewelke haare Weetenſchap voor haar ſelven altyd hebben geheim gehouden.

J. du VIVIE.

BLAD-

BLAD-WYZER
DER
HOOFD-STUKKEN,

begreepen

In het

EERSTE DEEL.

I. HOOFD-STUK.

Van de
PASTEY-BAKKERY.

I. HOOFD-STUK.

BLAD-

BLAD-WYZER
DER
HOOFD-STUKKEN,
begrepen
in het
TWEEDE DEEL.

I. HOOFD-STUK.

HET

VERKLAARING

Van eenige Konſt-woorden in dit Boek begreepen.

Caſſerool; is een kopet vertind Becken; of ook een Stoof- of Braad-pan; ook wel een holle Vertinde Schotel.

Truffes; is een Soort van kleine Aard-appelen, die hier te Land en in Gelderland genoeg bekend, en wel te bekoomen zyn.

Champinjons; of nnders *Kampernoeljens*, welke, by degeene die de Kook-konſt verſtaan, genoeg zyn bekend, en wel te krygen zyn.

Mouſſerons; is een ſlag van *Kampernoeljen*, die onder de Morſch groeyen.

De Bondeltjens Fyne Kruiden, beſtaan voornaamelyk uit Tym, Majelein, Roſemaryn; van elk een Vinger-greep, met een draatje te ſaamen gebonden.

***

HET HOLLANDS OF NEEDERLANDS KOOK-BOEK,

Onderwyſende

Hoe men alderhande Soorten van SPYSEN, *voor* LUIDEN *van Aanſien en Geſag; alsmeede voor de Borgerlyke Tafel, ſal bereiden en gereed maaken.*

HET I. HOOFD-STUK.

Behelſende een Lyſte van de SPYSEN, van dewelke men ſig by alle Getyden des Jaars kan bedienen.



HEt valt moejelyk, om wel te weten een Maaltyd te bereiden, indien men onkundig is van de Spyſen, die gewoonlyk bekwaam zyn om in yder Saiſoen des Jaars daar toe te dienen: Dit is een weſentlyke kennis voor het Hoofd of Opperſte van de Spys-kamer by voornaame Menſchen, en ook voor een Kok, en alle ſoorten van Menſchen, die met de Keuken omgaan.

Lyſte van bekwame Spyſen, die goed zyn om van Paaſchen tot S. Jan gebruikt te werden.

Jonge kuikens.
— kalkoenen.
— tamme of wilde duiven
— patryſen.
Ortolans, *een ſlag van vette vinken.*
Lampreien.
Jonge ganzen.
— haazen.
— lammeren,
— wilde ſwynen.
Konynen.
Faiſanten.
Tortel-duiven.
Kuikens van kalkoenen.
Tamme duiven.
Water-ſnipjens.

Van S. Jan tot aan S. Remy.

Jonge patryſen.
— Faiſanten.
— quartels.
— haasjens.
— kalkoentjens.
— kuikentjens.
— herten of rêen.
— wilde zwyntjens.
— gemeſte hoenders.
— geitjens.
Vette ganzen.
Wagtel koningen.
Ringel-duiven.

Van S. Remy tot de Vaſten.

Vette kapoenen.
Jonge gemeſte hoenders.
Kalkoen-kuikens.
Lammeren,
Patryſen.
Snippen.
Wilde duiven.
Pluvieren.
Korhoenders.
Kleine ſnippen.
Dubbelde lyſters.
Jonge hok-duiven.
Vette quakkels.
Hane-kammen.
Wilde ganzen.
Speen varkens.
Vette hoenders om te koken.
Kalkoenen.
Jonge hazen.
Taalingen.
Roodborſten.
Wilde faiſanten.

Rivier-

Rivier-vogels.
Jonge hoenders.
—— hazen.
Vette ganzen.
Leeuwerken.
Tamme eenden.
Wilde endvogels.
Water hoentjens.
Bonte talingen.

Lyſte van Spyſen die men 't geheele Jaar door Eet op de Vaſte Dagen.

Schollen.
Snoeken.
Zeelt.
Steur.
Karpers.
Braaſſem.
Salm,
Tarbot.
Scharren.
Vooren.
Lampreien, gelyke vis.
Tongen.
Bot.
Lampreien.
Seekere zee-vis, Langouſtes.
Verſſe makreel.
Gezoute makreel.
Sardyns.
Kakeljaauw.
Aberdaan, of zoute vis.
Pieterman.
Kreeften.
Spiering.
Tonnynen.
Baarzen.
Oeſters.
Barm.
Grieten.
Elft.
Aalen.
Verſſe haringen.
Gezoute haringen.
Kickvorſſen.
Roode zee-braaſſem.
Moſſelen.
Roggen.
Prikken.
Zee-aalen.
Wyting.
Heilbot.

Lyſte van Groente en Pel-vrugten, van de welke men het geheele jaar door kan bediend werden.

Suiker wortelen.
Hop.
Spelt.
Sekere lekkere wortel, genaamt Salſifix.
Knollen.
Aſpergen.
Bodemen vau artisjokken.
Lattouwen.
Kaauwoerden, of pompoenen
Geele of witte peen.
Beetwortels, krooten.
Konkommers.
Suikkereyen.
Kampernoeljens, of Champignons.
Het hart van de beet.
Champignons *die onder de mos waſſen.*
Groene ſny-boonen.
Linzen.
Aard-appelen.
Artisjocken.
Groene pel-erweten.
Scorzoneren.
Witte boontjens.
Harde of gedroogde erweten.

HET

HET II. HOOFD-STUK.

Spysen welke dienen tot het eerste Geregt : zijnde van't Gebraad, en de tussen-Geregten, mitsgaders de Buiten-werken, zo wel buiten als in de Vasten.

Eerste Geregten, welke dienen buiten de Vasten.

OP de groote welgeschikte Gastmaalen regtmen voor eerst gemeenlyk de Soppen of Natten (*Potagies*) aan, gelyk als daar zyn de kragtige Soppen of Natten (*Bisques*); Het Warmoes of Potspys sonder vlees of boter (*Oüils*), en andere Potagien, waar van dat men de optellinge zal zien by de Tafel; Belangende de andere eerste Geregten, welke dat deselve versellen, en het geheele Jaar door in gebruik zyn, hier aan volgende.

Kalkoen-kuikens met een grage saus (Ragout).
Een gevolde schapen bout.
Een kalfs-lendestuk in azyn.
Eend-vogel met grage saus, (Ragout.)
Jonge duiven in Ragouts.
Jonge gemeste hoenders in Ragouts.
Witte bloed beulingen.
Water-vogels van veelderley slag.
Beulingen.
Scherpe, of heel gepeeperde saucysen.
Osse-tongen in Ragouts.
Schape-tongen in Ragouts.
Schape-staarten in Ragouts.
Verkens-tongen in Ragouts.
Speen-varken met doop, dat is, wyn en citroen-saus.
Leeuwerken in Ragouts.
Snippen met'er drekje.
Water-snipjes in Ragouts.
Rhe-bok met hazegewey.
Koolgevuld voor't 1ste geregt

Gevulde konkommers.
Lysters met ragout.
Kalfs lenden.
Jonge hoenders in azyn.
Kalfs-borsten van veelderley slag.
Patrysen gebraden in ragout.
—— *ongebraden* ibid.
Schaaps-staarten in ragout.
Schaaps-lit, met saus van wyn en citroen doop.
kalkoen met deselfde doop.
Haze-gewey.
Schapen hutspot met knollen.
Lams-vlees met ragout.
Ossen-vlees met doop van wyn en citroen-saus, à la daube, *en op andere wysen.*
Hinde-gewey.
Quartels over kolen gebraden, en in ragout.
Harten geweide in ragout.
Kapoenen in ragout *op veelderley manieren.*
Gevolde krapjens of ribbetjens.
Jonge kalkoentjens op verscheide manieren.

Gebraad buiten de Vasten.

Faisanten.
Malsse vette jonge hoenderen
Jonge haasjes.
Quartels.
Tortel-duiven.
Patrysen.
Kappoenen.
Jonge duiven.
Lampreyen.
Jonge quartels.
Kalkoen-kuikens.
Pleuvieren.
Een harten-lenden.
De haas van't hart.
De lende van een geitje.
Vette vinken (Ortolans).
Speen-varkens.
De lenden van een haas of konyn.
Een jong hert of rhee.
De haas van een geitje.
Een schape lende stuk.
Jonge kuikens.
Jonge kalkoenen.
Blaauwe boere duiven.
Spreeuwen.
Lammeren.
Taelingen.
Jonge ganzen.
Jonge wilde swynen.
Lysters.
Snippen.
Water-snippen.
Wilde duiven.
Kalfs-lendenen.

Wilde

Wilde ganzen.
Tamme ganzen.
Water hoentjens.
Jonge rhee-bokjens.
Een rund gebraad.
Een ſchoer of lende van een wild ſwyn.
Een ſchapen bout.
Jonge vette hoenders.
Wilde endvogels.
Een gebrade kalfſchouder.
Leeuwerken.
Tamme eenden.

Tuſſen-Geregten.

Verkens ooren en pooten.
Den afval van een hart.
Paſteijen van wildbraad, als anders, kout opgediſt.
Aard-appelen op veelderley wys toebereid.
Gevulde ſtruiven.
Gefruite kalfs-ſweſerikken.
Bloem-kool.
Room van veelderlei ſlag.
Hammen op veelderlei wys.
Olipodrigo tot paſtey-vulſel.
Taarten van Franchipan.
Artisjocken met peper gefruit.
Champignons in ragout *en gefruit.*
Allerlei ingelegt, in zout, aſijn en peper.
D'afval van een lam.
Geleyen van veelderlei aart.
Spaanſe pap.
Klein gehakt vlees op veelderlei manier.
Kleine vlees-paſteytjes.
Pannekoeken.
Gebrade kaas op brood.
Geparfumeerde oſſe-tongen.
Vermomde tongen.
Vette levers op veelderlei manieren.
Spek en ham ſtruiven.
Eyeren op veelderlei manieren toebereid.
Spaanſe diſtels.
Aſpergies.

Men moet aanmerken, dat alle Spyſen, die men warm kan opdiſſen, in een diepe kopere vertinde Schotel geſtoofd en toebereid moeten werden. De Spyſen voor de eerſte Geregten, zyn de koude Spyſen, welke dienen voor Tuſſen-geregten.

Buiten Werken.

Men noemt Buiten Werken in 't ſtuk van de Keuken, alle Schotels, die men op een Tafel zet, en welke dat men zoude konnen miſſen om een Maaltyd volkoomen te maken; ſelden zet men de Buiten-werken op, ten zy op ſodanige Gaſtmalen daar men veele Schotels moet opdiſſen, of ook nog wel op een kleine Maaltyd om de eerſte Geregten te beſparen, welke dat meerder koſten.

Men kan voor Buiten Werken aanregten.

Spaanſe pap.
Vette leevers.
Aſpergies tot ſalade.
Aard-appelen met kort nat.
Gevulde moriljens.
Veelderlei ſlag van eyeren.
Bodemen van artisjocken in room.
Geſoute vlees aan ſneden.
Varkens pooten.
Gevulde hane-kammen.
Gebraade of aangebrande room.
Pannekoeken, en andere bereidingen van dit ſlag.

Eerſte Voor-geregten in de Vaſten.

Schollen in ragout.
Snoeken in ragout.
Karpers in ragout *op veelderlei wys.*
Lamprey gelyk vis in ragout
Voorens op veelderlei wys.
Tongen in ragout.
Elft in ragout.
Lampreyen in ragout.
Veelderlei wys van aal en paling te bereiden.
Verſſe makreel.
Verſſe haring.
Ham van vis.
Moſſelen toebereid.
Spiering in ragout.
De kop van een ſalm met een ſoete ſaus en anderſins.

Thon-

Braassem in ragout.
Salm in ragout.
Forellen, een visals salm.
Barm in ragout.
Bot of schol in een diepe schootel.
Grieten in een diepe schootel.
Elft.
Aalen met witte zaussen, witte diop, en kort nat.
Versse Kabeljauw in ragout *en andersins.*
Abberdaan met witte saus.
Roch gefruit in ragout
Makreel gezouten.
Haring gezouten.
Bocking.
Gemeene Voorens.
Aal-pasteyen.
Pasteyen van seker slag van Lampreyen, warm opgedist.
Vis-taarten, warm aangeregt.

Tussen-Geregten.

Het Tweede Geregt bestaat voor het meerendeel uit de selfde Vissen, in kort nat toebereid, en gefruit, of op den Rooster, of aan 't Spit gebraden.

Men bediend zig van Pasteyen van Vis, en van Taarten, warm op gedist; men kan daar ook eenige Tussen-geregten byvoegen; als namentlyk:

Champignons.
Artichocken.
Konkommers.
Aspergies.
Mosselen.
Eyeren buiten de Vasten.

En andere soorten, welke by de Tafel zyn aangeteekent; en het is door dit middel, dat men aan een Gastmaal veele

veranderingen beſchikt door een groot getal Schotelen, ſonder de wortelen te rekenen, die daar konnen plaats hebben, waar van gy hier volgende een optelling ziet.

Eerſte Geregten.

Linſen in ragout.
Erweten met lang nat.
Aard-appelen.
Artisjocken.
Vulſel van moes-kruiden.
Wortelen in ragout, *als daar zyn de Suiker-wortelen, &c.*
Raapen en knollen.
Peterſeli-wortels.
Beet-wortelen of krooten.
Bodemen van artisjokken.
Spaanſe diſtel.
Groene ſnyboontjes.
Het hart van de Beet.
Kleine erweten.

Tafel Tuſſen-Geregten.

Op ſulk ſlag van Maaltyden met Peul- of Pel-Vrugten aangeregt, gelyk als zijn de ſodanige, die men in de Vaſten opdiſt, ſonder daar Vis onder te brengen; ſoo ſchaft men voor Tuſſen-geregten.

Aſpergen met room.
Een ſchootel met Amandel-melk.
Gebraaden of aangebrande room.
Moriljes, campernoeljes in room.
Kool-ſala.
Aſpenagie in room.
Artisjokken geſouten.
Artisjokken geſouten met witte zaus.
Gedroogde aard-appelen met oly.
Appel-ſtruiven.
Aſpergen tot Salade.
Geley van Harts-hoornen.
Spaanſe Pap.
Campernoelien met verkens-reuſel in den oven.

Sny-

Sny-boontjens gedroogd, en tot Salaat opgedist in den tyd datser niet meer zyn, en ander slag der selve Boontjes in Room.

Op het geene dat'er gesegt is van de Spysen van allerlei aart en slag, van Wortels en Pel-vrugten, daar men zig van kan bedienen tot de *Eerste Geregten*, *Tussen-geregten*, en *Buite-werken*, kan men in alle getyden des Jaars weten, wat'er nieuws en van 't beste is uitgekoomen; en dit alles verscheidentlijk vermomt of verandetd; 't geen diend tot welgereegelde Gast-maalen.

Nu komen wy tot de Practyk en Oeffening, namentlyk, de beste manier om ieder toebereiding uit te leggen; en ten einde dat die geene, welke met de Keuken willen leeren omgaan, daar meede sonder veel moeite konnen te regt raken.

Na dat wy den Leer-weg hebben aangewezen, soo zullen wy in 't vervolg Voorbeelden en Ontwerpen van Maaltyden aan de hand geeven, om de Weetgierige, welke zig willen aanzetten om een Tafel wel aan te regten en op te dissen, een denk-beeld daar van te geeven, dat op dit stuk aan hun voldoende is.

HET III. HOOFD-STUK.

De Wyse om allerley slag van Potagien buiten de Vasten te maken.

Kragtig Zop (*Bisque*) van Kapoenen.

NEem een Kapoen die wat beſtorven is, na dat ſe geplukt is, ſo maaktſe met water wit en blank, haalt-'er het Ingewand netjens uit, maektſe op, en laat ſe in Vleesnat, met reepjens dun geſneden Spek, een Ajuin met Kruidnagels beſtooken, en ſommige Citroen-ſchyven daar by kooken: draag ſorg om het wel te ſchuimen.

Uwe Kapoen gaar zynde, ſo laat gy hem in ſijn nat blyven, tot dat gy het wild aanregten; voor dien tyd moetmen daar toe een *Ragout* byzonder op deſe wyſe maken: gy neemt wit gebleekte Kalfs-Sweſerikken, *Champinjons*, Aard-appelen, bodemen van Artisjokken, alles klein gehakt, dan doet gy dit alles met een weinig Spek in een koper-vertint Becken, (*Casserole*) met een weinig Meel om het te binden, en een Ajuin met nagelen beſtoken; dog het moet niet rood worden.

Uwe Ragout het Becken gepaſſeert zynde, ſoo giet'er wat van dat nat uit den pot by, en laat het kooken; let wel dat je kookſel van paſſe vaardig is.

Als u *Ragout* gereet is, neem dan de korſten van geraſpt brood aan 't vuur of in den oven gedroogt, laat het in 't nat, gemaakt van Merg-pypen, en van een Oſſen-ſchyf, ook een weinig Hamelen vlees, van ſodanig Gevogelte als u zal behagen, en ſoo veelerlei ſlag van Spys als gy ſult goedvinden te behooren, om de Sop of het Nat (*Bouillon*) te bereiden, dat gy

ſult

ſult van doen hebben; ook ſoo is het dit Nat dat men neemt om de Kapoen te kooken, waar van wy geſprooken hebben, en dewelke men moet toemaaken en bereiden met Sout en Kruid-nagelen.

Als u Sop wel geweekt is, ſoo legt gy 'er het Kapoen boven op, ſchikt u *Ragouts* daar rondom, en giet'er wat Rund-nat over om het te binden, maar niet op het vuur zettende; drukt 'er dan nog het ſuur van een Citroen in, verciert den rand van uwe Schotel met Citroen-ſchyven, en brengt die warm op Tafel.

Daar zynder dewelke, om de Potagie rykelyker op te diſſen, een ander *Ragout* van Haane-kammen maken, daar ſy het Gevogelte mede ſtoffeeren, en dewelke dat ſy met ſneeden Spek, Kalfs-vet en klaar Nat laten koken, na dat ſyſe wel gebroeid en net geploofen, en met een ſchyf van een Citroen, een Ajuin met Nagelen beſtoken, Zout en Peper, alles op ſijn pas hebben gereed gemaakt: dog men kan dit miſſen als men wil.

Men maakt *Bisques* op de ſelfde manier van Jonge gemeſte Hoenderen, van kleine Kuikens, en van Jonge Duiven; deeſe moet men niet te vuur doen als maar een uur voor dat men gaat aanzitten.

De *Bisques* van Quartels maakt men met ſe rood in de Boter in de *Caſſerool* of 't koper vertint Bekken te laten worden; daar na laat menſe in een kleine Pot kooken, gelyk als de Kapoen; men ſtoffeertſe, en diſtſe even eens op, uitgenomen dat men deſe Potagie met kalfs Koulis, dat is, doorzygſel van Kalfs-ſchinkel marmert. In 't vervolg zullen wy zeggen wat'er van dit Koulys, en wat van dit Nat is, en hoe dat men het maakt.

Oüille , Potagie of Warmoes ſonder Vleeſch of Booter.

Men bereid het buiten en in de Vaſten. Buiten de Vaſten ; neemt een Schyf van een Runder Bil , een Hamelen, een Kalfs-bil , Eend-vogel , Kapoen , Quartels en Jonge Duiven , laatſe alle in 't kopere vertinde Bekken (*Caſſerole*) rood werden, d'een na den ander ; dit gedaan zynde , ſoo doet menſe in een groote Pot of Ketel daar water in is , elk na dat het langer of korter moet kooken.

Daar na neemt gy uwe roode geſnerkte boter , by dewelke gy Meel hebt gedaan , en doetſe mede in de Keetel ; paſt wel op u ſchuimen , doet'er wat Zout en Peper by.

Als het alles wel gekookt is , ſoo doet men'er allerlei ſlag van Moes-kruiden by , van Pieterſely-wortelen en andere kruiden , van yder een handje vol , en wanneer dat nu dit Nat kort en kragtig genoeg is , neemt men gedroogde Korſten van geraſpt witte-brood , die men in een groote Schootel legt , dit nat daar op ſchept , en alſoo laat weeken en ſmooren.

Dit gedaan en u Potagie wel het Vet afgedaan zynde , ſoo regt gy ſe aan met het Gevogelte en ander Vlees daar boven op.

Men maakt nog een *Oüille* van wilde Duiven of Veldhoenders , gelyk als de voorgaande ; uitgenoomen , dat in plaats van ſe rood te maken , menſe in 't water laat wit werden ; men doet het ſelve met de Quartels en ander Gevogelte : dus mogen ſy alle , welke dat dit ſlag van Potagien willen maken , ſig ſchikken na het geene wy hier koomen te zeggen , en ſoodanige Spyſen en ſlag van Vlees uitkieſen als ſy dus willen by verandering verkieſen.

Potagie

Potagie van Kapoenen.

Om een goede Potagie van Kapoenen te maken, moet men goet Nat hebben, bereid het (gelyk als in het Artykel van (*Bisque*) hier voren is gezegt) in een Pot, met een Vette Kapoen, doet'er kleine Ajuintjes of Preitjens heel by, eenige bosjens Pieterſely-wortelen en Pinxternakelen, laat alles te ſaamen wel kooken.

Neem dan daar na korſten van Brood, laatſe wel door weeken: uwe Potagie gereed zynde om op te diſſen, leg'er u Kapoen boven op, maak u Nat lyvig met Kalfs-nat, verciert het met Pinxternakelen of Suikerey-wortelen, en dis het warm op.

In plaats van Wortelen, mag men ook wel Komkommers in de Potagie doen, welke in 't water zyn wit gemaakt, van haar binnenſte ontleedigt, en met een hakſel van Spek, Kalfs-vlees, Zout en Peper weer gevuld zyn.

Men laat de Kapoen met de Komkommers, nevens een bondeltje fijne Kruiden (dat is Thym, Mariolein, Roſemaryn) fraai kooken; men diſt het op volgens de gewoonte, met een kragtig Kalfs-nat daar over heen.

Het ſelfde heeft men te betragten ontrent de Quartels, Jonge Kalkoenen, Kuikens, vette Jonge Hoenderen, Patryſen en Duiven.

In de plaats van de Wortelen mag men'er kool en knollen by doen, na datſe wel geſchrapt en ſchoon gemaakt zyn, ſnydſe als dobbelſteenen, en laatſe met geſmolte Spek en wat Meel door de *Kaſſerool* gaan.

Potagie van Patryſen.

Neem een Patrys wel geplukt en opgedaan, beſteek hem

met

met een weinig Spek, en laat het half braden; gebraden zynde, doe het in een pot met Nat van goed Vlees, als vooren is gemeld. Doe'er een bondeltje fijne kruiden by, en bereid hem wyders met Sout, Peper, Nagelen, en een bestooken ajuin.

Half gekookt zynde, sult gy witte Kool in heet water geweekt neemen, dien sult gy met de Patrys in de pot steeken, nevens een klein stukje Spek; het moet alles braaf kooken.

Wanneer de Potagie by na in staat sal zyn om te werden aangeregt, zult gy die met een rood mengsel van Spek, wat Meel, en van het nat uit u pot, of wel van kragtig Rund-nat toegemaakt, binden.

Laat voorts u korsten vast weeken, als gy sult oordeelen dat het tyd werd om aan te sitten, doorweekt zynde, leg'er u Patrys boven op, en schikt de Rand van de Schootel met sneetjent Ham op, en dis het warm voor.

Men mag (als men wil) daar wel gekookte Linsen, door de *Kasserool* gepasseert, met gehakte Pietersely en Prey, by doen; mengt alles t'samen, laat het kooken, en dis het voor; en by aldien dat gy uwe Potagie met fraaje Stofferingn mengen, vercieren en verryken wilt, zo doet in u *Ragout* Kalfs-sweserikken.

Of anders u Patrys in goed Nat wel gekookt zynde, gelyk als gesegt is, soo behoeft gy alleen maar u Nat te binden met goed kragtig Runds-zap; zie hoe men dat maakt, en draag het opgeschikt voor, gelyk gesegt is, of met Kalfs-borsjens bestoken en gebraden, of Bodems van Aartjessokken in *Ragout*.

So gy veel Menschen aan de Tafel hebt, neemt in de plaats van een, twee Patrysen, ook kunt gy se nog vullen met een open Pastei (*Godiveau*) Vulsel, gemaakt van Ham, Vlees van Patrysen, of Kalf-schyf, fijne Kruiden, Zout en Peper,

Peper; in plaats van je Patrysen, kund gy, soo gy wilt een Brood vullen, dat gy midden in uw Schotel zult leggen, en stoffeeren moet met dunne gelardeerde Kalfs-schyfjens, in een *Ragout* van Kalfs-zwesericken, van Champignons, Artisjocken, Hane-kammen, Aard-appelen, met het zap van een Citroen, als men het aanregt: kies van dit alles dat meest te pas komt.

De Kapoenen, jonge gemeste Hoenders, Quartels, Eend-vogels, Kalkoen-kuikens, jonge Duiven en jonge Ganzen kanmen dus in de Potagie doen, en se versellen met deselfde stofferingen.

Potagie van een Lamshoofd.

Men neemt het Hoofd en de Pooten van een Lam, men maaktse suiverschoon, en men doetse in een Pot met goed Nat, Zout, Peper, Nagelen, en een bondeltje fijne kruiden, (men doetse anders nooit daar by) kooken.

Als alles wel gekookt is, laat men de korsten na gewoonte weeken in goed Nat, als dat daar is van 't Lams-hoofd en Pooten; men mengt'er een goed Nat by, men plaatst het Hoofd in 't midden van de Zop, met de Pooten daarom heen; daar na regt men het warm aan met gefruite Harssenen, of ander optoisel opgeschikt.

Potagie van Jonge Hoenderen.

Neemt een of meer Hoenderen, laatse in goed Nat met ander Vlees wel kooken, na dat gy 't volgens gewoonte hebt toebereid, doet'er Suikerey, eerst in water opgekookt, by; en alles wel en na behooren gekookt zynde, soo schept je Potagie op, die gy zult binden met Weere-nat en *Champinjons*, en zultse dan vercieren met je Suikereyen.

Gy zult op deselfde manier, ten opzigte van Kapoenen, Kuikens van Hoenderen, Kalkoenen en meer ander Gevogelte, ook soo handelen.

Gevulde Potagien.

Gy neemt soodanig Gevogelte als 't u behaagt; gy laat se aan 't Spit braden, en neemt 'er de Spieren uit, deese hakt gy met Kampernoelje (*Champignons*) en Bodemen van Artisjocken, en maakt het toe met Sout, Peper en gestoote Nagelen, en met goed Spek daar by, doende die door de *Kasserool* gaan; daar na vult gy'er een Brood mede daar gy de kruim hebt uitgehaalt, en daar na hebt doen droogen.

Dit beschikt zynde, soo neemt de Rompen van het Gevogelte, stamptse in een Mortier met een *Colys* (uit geperst zap) van Rund-vlees; na dat het alles wel is toebereid, soo laat het door de *Kasserool* gaan, daar na door een haire Teems met goed Runds en Citroen-nat; doe vervolgens u Brood met dit alles weeken; soetjens gestooft en gesmoort zynde, zet deese Potagie, verciert met het geene gy daar toe oordeelt te pas te koomen, op.

Gy kunt in plaats van Gevogelte ook Patrysen en Quartels neemen; dit hangt van de zinlykheid en van de onkosten af, welke dat men wil maken.

Potagie van Jonge Ganzen in groene Erweten.

Gy zult een of meer Jonge Ganzen neemen, en netjens opdoen, gy zultse in een Pot met goed Nat doen met Peper, Zout, en een bondeltje fijne kruiden, en zult se na behooren kooken.

Gy moet groene Erweten laten kooken met een klein stukje goed Spek en het gewoone toebereidsel, en als het

alles zal gekookt zyn, ſoo zulje uwe Potagie laten ſmooren met een weinig Nat uit je Pot, gy zult je groene Erwt nat daar booven op gieten, dan zult gy het opdiſſen met geroofte korsjens, of met wat anders opgeſchikt.

Om een Verheeventheid aan deſe Potagie te geven, ſoo kan men de Gans tuſſen het Vel en het Vlees opvullen met de Lever en het Hart, en een goed toebereidſel van fijne kruiden toegemaakt. In plaats van groene verſſe Uitpel Erwtjens, neem oude, van welk Nat gy een groen *Colys* zult maken. In plaats van een Jonge Gans, moogt gy ook wel een Ouder, die braaf in't vlees is, neemen.

Potagie van een gevulde Kalfs-borſt.

Neem een brave Kalfs-borſt, opentſe van boven tot beneden, en vult deeſe opening met een ope Paſtei-vulſel, toebereid van een Kalfs-ſchyf, of uit de Spieren van Capoenen, of van jonge Hoenderen, met Bodems van Artisjocken, Kalfs-zweſerikken, en Champernoeljens; maakt dit alles tot een goed en ſmakelyk gekruid *Ragout*, vult daar meede je Kalfs-borſt, naait de opening toe, op dat'er het vulſel niet uit valt, je moet'er wat van overhouden om de Potagie te vercieren.

Dit gedaan zynde, doet u ſtuk Vlees met goed Nat in een pot, laat het wel kooken; gekookt zynde, laat je Brood-korſten ſmooren en weeken; ſchep je Potagie op, de Kalfs-borſt in het midden, giet'er kalfs-nat met Citroen over, en ſtoffeert ſe met Frickedillen en met je hakſel toebereid.

Potagie van Kampernoeljen buiten de Vasten.

Men neemt Talingen of andere Vogels van dit slag, men doorspektse tamelyk, laatse half braaden, of laat se door de *Casserool* gaan met gesmolte Spek daar by, en doet se in de pot met weltoebereid Nat.

Heb voorts Kampernoeljens by de hand, en die afgepluist zynde, snydse aan dobbelsteentjens, doe se by het Spek daar je Vogels van zyn rood geworden, doet'er twee goede vinger-grepen Meel by, doet se daar na in de pot, daar je Talingen in kooken, tot dat se half gaar zyn; als dan je Nat van passe verkookt zynde, soo schept je Potagie op, die gy zult laten weeken, smooren en binden met Weere-nat voor dat gy se zult opdissen.

Dus soo kan men het Gevogelte mede in Potagie eeten, en tot optooisel moogt gy de Randen van uwe Schootel vercieren met Kampernoeljens gefruit in gesmolte Verkens-reusel, na dat gy se te voren in de *Casserool* met nat hebt laten besterven, en daar na wel met Peper en Zout toebereid.

Potagie van gevulde Kuikens.

Om deese Potagie te maken, zult gy een Haksel van de Spieren van Kalkoenen, Jonge Hoenderen of Kalf-schyven nemen met Kampernoeljen, Bodemen van Artisjocken, en eenige Kalfs-zweserickken; hakt het alles klein met fijne kruiden en goed toebereidsel.

U Vulsel vaardig zynde, soo vulje daar mede uwe jonge Hoenders tussen vel en vlees. Geef agt dat gy het vlees niet en scheurt of breekt; voorts laat gy uwe Kuikens blank werden, steektse by goed nat in de pot, en laatse na behooren kooken; gekookt zynde, laat uwe korsten weeken,

ken, ſchik'er uw Hoenders onder; regt het warm aan, na dat gy'er Runds-nat hebt by gedaan,

Gy kunt eveneens met Kapoenen, jonge gemeſte Hoenderen en Kuikens van Kalkoenen ſoo handelen, en de Randen van uwe Schootels met kleine Bolletjens van u gehakt toebereid, en door de *Caſſerool* tot *Ragout* gemaakt; of mede wel met Kalfs-zweſericken gefruit of tot *Ragout*, of ook eenvoudiglyk met ſtukjens gerooſt brood, opſchikken.

Potagie van een Kalfs-ſchinkel.

Neemt een Schyf van een Oſſe-bil, een goed ſtuk Hamel-vlees, een Kalf-ſchinkel, en eenig Gevogelte, dat u aanſtaat, alles doet gy in een ketel, en laat het na behooren kooken, gy ſchuimt en maakt het klaar met zout en peper, en een Ajuin met Kruyd-nagelen beſtoken, met Pieterſeli en Kervel-wortelen.

Het Nat kort verkookt zynde, ſoo laat gy je Potagie wat ſtaan ſmooren zonder Nat: gy ſchept uw Kalfs-ſchinkel in het midden op, en gy zult uwe Potagie met goed Zap beſproejen wanneer als gy het aanregt.

Potagie van een Koek op de As (*de Profiterole.*)

Neemt een klein rond Brood, haalt'er de kruim uit, laat het hard en droog worden in den Oven, en vult het met een open Paſtey, beſtaande uit ſpieren van Kalkoenen, doorſpekte Kalfs-lapjens, Bodemen van Artisjocken, en fijne kruiden, alles wel onder een gehakt, en door de *Caſſerool* tot *Ragout* gemaakt.

Dit gedaan zynde, vult u Brood uit je open Paſtey, laat het in de *Caſſerool* wat ſmooren met een uitgeperſt zap

van Kalfs-vlees, goed Rund-nat, peper en zout.

Hebbende dit na behooren geſtooft, ſchep het op en plaatſt het in 't midden van uwe andere korſten, die gy meede in goed Nat zult doen weeken, ſchik het alles op met u open Paſtei-vulſel, giet over je Potagie een goed zap; dis het op, na dat gy den Rand van de Schotel rondom met *Champinjons* in *Ragout*, of wel met dunne toegemaakte Kalfs-ſchyfjens, of met Zweſericken, of eenvoudiger, met kleine Balletjes van u gehakt, zult hebben vercierd.

Potagie van Afvallen van Gevogelte.

Laat ſe in een goed Nat kooken, met Zout en een bondeltje fijne kruiden toebereid: gekookt zynde, ſoo hakt ſe in ſtukken, en doeſe in de pan met geſmolte Spek, Peterſeli, Kervel, en wat witte peper, en hebbende het alles wit gemaakt met Doiren van Eyeren, een ſcheutje Verjuis, en het zap van een Citroen; ſoo regt je Potagie op doorweekte korſten, aan. Men kan het zelfde met allerlei leckere beetjes of *Olipodrigo* van allerhande Gevogelte doen.

Potagie van Knollen met Eend-vogels.

Na dat je uwe Rapen hebt geſchilt, ſoo ſnyd ſe klein, en doet ſe met geſmolte Spek en een weinig Meel in de pan. Gy kond u bedienen van het ſelve Spek waar in gy Gevogelte hebt rood gemaakt, het zy Eend-vogels, Talingen of Ganzen, of anderen; ten zy dat gy ſe wilde een weinig aan 't Spit braden. Het zy dan van d'eene of d'andere, ſteekt ſe alle met goed Nat in de pot, gezouten, gepepert, en met een kruid-bondeltje, voeg'er onder 't kooken een rood Bindſel by; en hebbende je Potagie in dit

ſelfde

ſelfde Nat laten weeken, ſoo ſchep je uwe Knollen en Gevogelte netjes op, en ſchikt het rondom den Rand van de Schotel, nu eens met ſneetjens gerooſt brood, dan eens weer met Saucyſen, Frickedilletjens, of ſneetjes gebraden Spek, op: doet'er nog het nat van een Citroen en een kragtig Nat over, als gy het opdiſt. Zommige laten hunne Knollen apart kooken.

Alle Eend-vogels konnen dienen tot Potagien van groene of geele Erweten, van Kool, Knollen, Wortelen, en wat dies meer is. Gelyk als haar dit gemeen is met veel meer andere dingen, die ons te ver zouden afleiden, indien dat men de manier van elk in 't byſonder zoude willen aanraken.

Potagie van een Jonge Haas op ſijn Italiaans.

Men moet de Haas in vieren ſnyden, grof lardeeren, en in de pan met geſmolte ſpek ſnerken; laat hem dan in Nat kooken met Dadels, Roſynen, Krenten, Citroen, Kaneel, Zout, en wat Wyn: ſchept het alles op je korſten Brood, en regt het aan met Citroen-zap, geſtoffeert met ſneeden of graanen, dat zyn kernen van Granaat-appelen.

Witte Potagie van de Koningin.

Men neemt daar toe geen Gevogelte; maar de Spieren van een Kapoen, een ſtuk van een Kalfs-hals, Amandelen, 2 of 3 Doiren van Eyeren hard gekookt, Kruim van Brood in goed kragtig Nat geweekt; dit alles wel geſtampt in een Mortier; gy zult het in de *Caſſerool* doen ſtooven met goed zap en nat, dat van een goede ſmaak en geur is, wryf het door de haire Teems, en ſchept het op u doorge-

weekt-

weekt Brood : men kan het nog met eenig kragtig uitgeperst Vlees-zap marmeren.

Andere Potagie van Ham in Korsten gevuld.

Vuld u Korsten met Ham, Kalfs-zwesericken, Spieren van Kalkoenen, Mos-kampernoeljens, en Bodemen van Artisjocken; alles klein tot dobbelsteentjens gehakt, en met een Colys van Kalfs-vlees tot *Ragout* gemaakt.

Gy moet je korst wel sluiten met den andere, en wel met bindgaaren toebinden, op dat se onder het stoven en smooren niet mogt komen te breeken.

Zynde nu gereed om op te dissen, soo legt se op je Potagie, en stoffeer je Schootel aan de Tafel met Citroen-zap.

Potagie van Kool.

Neemt groote Duiven, Patrysen, of ander Gevogelte; die wel op gedaan zynde, besteekt se met drie of vier Rygen Spek, en laatse maar soo veel snerken datse wat rood werden. Neemt dan welgesloote Kool, snydse in vieren, en kooktse eens op: wit zynde, soo laatse versygen, doet se dan in de Pot benevens je Gevogelte, met mager Spek, wat Basilicom, een Ajuin met Nagelen bestooken, een bolletje of twee Knoflook; kruid het, doet'er goed zap en nat by, en laat het alles te zaamen kooken.

Half gekookt zynde, soo doet men'er nog een roodagtig bindsel by van Spek en Meel bereid, gelyk als of het was om een goede *Saus Robbert* te maken.

Wanneer dat het Meel ros werd, mengt dan je Bindsel met goed Zap, of met het selfde Nat van de Kool; gekookt zynde, soo schud het alles over de Kool.

Smoor je Potagie met kragtig zap en Kool-nat; als gy ver-

verneemt dat het wel ſmaakt , en dat het alles genoeg gekookt is , leg dan je Gevogelte boven op je Zop of Potagie in ordre ; maak een fraai boordſel om u Schootel, of in de tuſſenwyttens met ſneetjens mager Spek; gieter goed Nat overheen, en dis het warm op.

Aangaande de Savooy-kool en anderen, men kan ſe, nadat ſe eens is opgekookt , hacken , en in de Pan doen, voor dat men ſe in de Pot doet ; uitgenomen eenige Hartjens, die gy zult bewaaren om te vercieren.

Gy kunt, indien gy wilt, voor ander vercierſel een *Ragout* van Kalfs-zweſericken, *Champinjons*, Aard-appelen, *Kampernoeljens* die onder de Moſt groeyen, (*Mouſſerons*) Moriljens, en Bodemen van Artisjosken maken, alles ſmakelyk toebereid, en na behooren gekookt; dit hangt af van de koſten die men doen wil, en iemand die de Keuken verſtaat, kan op dien voet vermeerderen of vermindeten.

Zie hier dan Potagien genoeg buiten de Vaſten. Laat ons nu overgaan tot die in de Vaſten.

HET IV. HOOFD-STUK.

Potagien in de Vasten.

Kragtig Nat of Zap (*Bisque*) van Vis.

MEn moet een Hakzel van Vlees van Karpers hebben, en gebleekte Kampernoeljen, Zout, Peper, en fijne kruiden; dit zult gy in een *Kasserool* of kopere vertinde holle Schotel of Becken kooken; voorts zo moet gy goed Vis-nat by de hand hebben, en op de volgende wys toebereiden.

Gy zult het Lighaam van de Vis neemen, waar van dat het Vlees u tot uw Hakfel heeft gedient; mitsgaders een Aal aan stukjes gesneeden; gy zult alles in een groote Pot doen, met Water, Zout, Peper, een bondeltje fijne Kruiden, en een bestooken Ajuin; laat dit alles een uur lang wel kooken, giet of zyg het daar na door een witte Doek.

Dit gedaan zynde, soo neemt Kampernoeljen, laatse wit worden, laat Meel braaden, zift het door den Teems, om Colys te maken.

Alles dus bereid zynde, soo neemt men Korsten na gewoonte, men laatse weeken in Nat, en verciertse met gehak, en met nog een ander *ragout* van Hommen van Karpers, Levers van Snoeken, Staarten en Pooten van Kreeften Citroen-zap; 't selfde *ragout* diend u meede tot verciering; alles wel geschikt zynde, soo regt gy uwe Potagie warm aan.

Gy kunt als gy wilt eenvoudiglyk een Hakfel van Vis maken van soodanige als gy maar wilt, deselve wel kruiden en toebereiden, uwe Brood-korsten doen weeken, deselve

ſelve met je gehakt opſchikken, en alleenlyk met een *ragout* van Kampernoeljens, de Randen van uwe Schotel met geſmolte Kampernoeljens ſtoffeerende.

Potagie van Aal.

Neemt een goeden Aal, ſtroop hem 't vel af, ſny hem aan ſtucken; laat hy in de *Kaſſerool* rood werden met fijne kruiden en goede toebereiding, doet hem vervolgens in een pot met nat van Vis gemaakt, als is gezegt in het voorgaande Artykel, laat alles te ſamen wel kooken.

Daar na zult gy je Brood-korſten weeken, uwen Aal daar boven op doen, daar na zult gy uwe Potagie met Kolys van Champignons opdiſſen, of eenvoudelyk met Citroen-zap.

In de plaats van het Nat van Vis, kund gy u van helder Erwt-nat bedienen.

De Barbeelen of Barmen werden, na dat ſe gewaſſen en gehavent zyn, op de eige wyſe tot Potagie toebereid, en men regtſe op deſelde manier aan.

Potagie van gevulde Karpers.

Gy neemt van 't Vlees van de Karper, Kampernoeljens, Aard-appelen, fijne kruiden, en goed toebereidſel; gy laat het in de *Kaſſerool*, dat is het koper vertind Becken kooken met Boter, en een weinig klaar Erwt-nat.

Dit gedaan zynde, laat je Korſten in Vis-nat of in helder wel gekruid Erwt-nat weeken en ſmooren, ſtoffeertſe met je Hakſel, en borduur den Rand van je Schootel met gefruite Bodemen van Artisjocken, of met Kampernoeljen in *ragout*, of maar eenvoudiglyk met geſnerkte Brood-korſten.

Potagie van Snoek.

Men doetſe als de Aalen door de *Kaſſerool* gaan, na dat menſe heeft aan ſtucken geſneeden, men kruidſe wel, en laatſe mede in een gelyk Nat kooken, en op deſelfde wys als de andere weeken.

Soo gy ſe wilt hebben met Kool, dan moet gy ſe klein hacken, blank maaken, en in je Pot laaten kooken, daar na zult gy ſe netjens op uwe korſten ſchicken.

Houd gy veel van Potagie met Knollen, laat ſe dan met wat Meel in de *Caſſerool* rood werden, en haar couleur hebbende, ſoo doet ſe met Zout en Peper kooken, waar na dat gy'er uwe korſten mede zult ſtoffeeren.

De Potagie van gevulde Snoek geſchied op deſelfde wys als die van de Carper; ziet die maar na, en gy kontſe optoyen met gefruite Snoeke-leevers.

Ook ſoo zynder, dewelke dat in plaats van hunne Zop met gehak van Snoek te ſtoffeeren, daar meede een Brood vullen, dat ſe in Vis-nat of in helder Erwt-zop laten weeken tot hun Optooiſel; dit laten wy aan een yders goedvinden.

Potagie van Kreeften.

Kook Kreeften; als ſe gaar zyn, neemt dan alle de Staarten, maakt daar van een *ragout* met Kampernoeljen, Aard-Appelen, Bodemen van Artisjocken, *Morilles* en *Mouſſerons*, (beide een ſlag van Kampernoeljen zo gy ſe hebt,) alles van goede geur en ſmaak, en doetſe in de *Caſſerool* met goede Boter, Vis-zop of Erwt-nat, dat klaar is, gekookt.

Dit nu ſoo gedaan zynde, ſoo laat je Potagie ſtooven en ſmooren met d'een of d'ander deſer twee zoppen; ſtoffeerſe met je *Ragout* van Kreeften, en een Colys van Kreeften,

alſoo

alſoo toebereid gelyk als gy het kont zien in den Artykel van de Colyſen, en hebbende de Randen van de Schotel geborduurd met weer andere gekookte Kreefte-ſtaarten, ſoo regt gy deſe Zop warm aan.

Daar zynder die in dit *Ragout* ook Hommen van Karpers mengen, en welke, dat niet te vreeden zynde met alles dat wy gezegt hebben, nog een gehak van Karper ſmakelyk toebereid maken, waar mede dat ſy een Brood vullen, 't welk dat ſy in het midden van hunne Potagie leggen.

Potagie van Moſſelen.

Men neemt Moſſelen, ſuivertſe en waſt ſe; doet ſe dan in een Pot, en laatſe in Water met Boter, Pieterſely, en een doorgaate Ajuin kooken.

Na maate datſe wit worden, moet menſe opſcheppen, dat is een teeken dat ſe gaar genoeg zyn; voorts zult gy ſe uit haare Schelpen doen, en daar een *Ragout* van maken met Kampernoelien, Aard-appelen, Bodemen van Artisjocken, goede toebereiding, en een weinig Nats, waar meede dat gy uwe Potagie zult bevogtigen, het zy Nat van Vis, helder Erwt-nat, of wel het Nat ſelfs waar in datje Moſſelen zyn gekookt, na het te hebben doorgezygt.

Dit gedaan zynde, ſoo laatje Korſten Brood in het eene of het andere van dit Nat weeken; geweekt zynde, ſchep dan uwe *Ragout* daar boven op, en ſchik je Potagie op met andere Moſſelen, die gy nog bewaard hebt, en dis het warm op, na dat gy het met een paar Doiren van Eyeren wat zult gebonden hebben.

Sommige vollen een Brood met gehakt, dat ſy midden in de Schotel leggen; andere meer eenvoudig handelende, houden zig te vreden met hunne Moſſelen te kooken, het

Nat daar van te nemen, en dat door te zygen, 't welk dat ſe dan in een Pot of Ketel doen met Boter, Pieterſeli, Zout en Peper; voorts ſoo maken ſe een ſlegt en eenvoudig *Ragout* van hunne Moſſelen met witte Boter en fyne Kruiden, waar mede dat ſy, als het gekookt is, hunne korſten Brood ſtoffeeren, en hunne Schootel boorden: gelyk als gezegt is.

Anderen maken haare Potagie met het gemaakte Nat vogtig, gelyk gezegt is, en tooyen ſe maar alleen op met hunne Moſſelen.

Potagie van Zeelt.

Men maakt ſe gelyk als die van de Aal: ſoo gy ſe met gevulde Korſten begeert te maken, moet gy het daar mede als met den Karper (hier vooren) doen; of liever ſo gy het als een gevulde Zeelt wilt opdiſſen, ſoo zult gy een gedaante van ſmaaklyk gekruid Zeelte-vlees maken, waar mede dat gy twee Zeelten zult opvullen, die gy in de *Caſſerool* zult met Boter laten rood werden, en een fraye couleur krygen: gy zult ſe voleinden te koken met een weinig Nat van Vis of helder Erwt-zop wel gekruid; voorts zult gy uwe korſten ſmooren en ſtooven met het eene of het ander der twee Natten die gy zult hebben: uwe Zeelten en uwe Potagie zult gy warm opdiſſen, zynde met gefruite Kampernoeljen, of met hommen van Karpers; of maar eenvoudig met gefruite Korſten, vercierd.

Potagie van kleine Erwtjens.

Men moet kleine gepelde Erwtjens hebben, en de grootſte neemen om 'er Erwten-zop van te kooken, met de Schillen en Pieterſeli; men laat ſe wat kooken, daar na

ſtampt

ſtampt men't met malkanderen, daar by doende den kruim van een Brood in het nat gedoopt.

Dit beſchikt zynde, giet het alles door den Teems, het ſterk druckende; doe het in een Ketel met je kleine Erwtjens, die gy te vooren in de *Caſſerool* zult hebben tot *Ragout* gemaakr met Boter en Peterſeli, en voorts de gewoone Spys-bereiding, het moet alles te zamen kooken.

Wanneer men oordeeld dat het Nat ſmakelyk is, ſoo laat men ſijne korſten weeken en ſmooren; men ſchept 'er de Erwten op, en voor cieraad neemt men Bodemen van Artisjocken wel geſnerkt, of gefruite Kampernoeljen, of eenige andere diergelyke dingen.

Potagie van Artisjocken.

Gy moet Nat van Groene Erwten hebben, of anders na gewoonte na den tyd van 't Jaar, het moet bequaam zyn toebereid.

Daar na neemt Bodemen van Artisjocken, die gy midden doorſnyd, in de *Caſſerool* met Boter rood maakt, daar, om je Zop te binden, een weinig Meel by doende; daar na doet gy ſe by uwe Erwt-zop; als het alles na behooren gekookt is, ſoo laat gy uwe Korſten ſtoven, en diſt uwe Potagie met de Artisjocken daar boven op, en het andere Gefruit om den rand van de Schotel.

Potagien van Aſpergen.

Gy zult een Nat maken van kleine Erwtjens, en in de plaats van de kleine Erwtjens in *Ragout*, ſoo zult gy 'er de Toppen der Aſperges in doen, ſmakelyk toebereid, en waar mede dat gy uwe Potagie zult opſchicken; dit *Ragout* zult gy in den Artykel van de Aſperges vinden op de wys

wys van kleine Erwten; tot de verciering, zult gy Kamper-noeljen nemen gesnerkt, of gefruite korsten.

Potagie van Kampernoelien.

Gy neemt uitpluksels van Kampernoelien, die gy schoon wast en in helder Erwten-zop laat kooken, of ook in Visnat soo gy het hebt; wel gekookt zynde, soo giet het door een hairen Teems.

Dit gedaan zynde, soo zult gy andere Kampernoelien in dobbel-steenen snyden, en zult se in *Ragout* doen met Boter, Zout, Peper, en een bondeltje fyne Kruiden.

Bereid voorts je Erwt-zap wel met Boter, Zout, Peper, en een gestooten Ajuin; als 't na behooren zal zyn gekookt; laat dan je Korsten op je *Ragout* smooren, en borduur je Schotel met deselfde Kampernoelien.

Op een andere manier.

Nog kan men een Potagie van Kampernoelien op een andere manier maken, en daar toe neemt gy Melk om u Nat te maken: gy laat Boter in de Pan smelten, sy moet by na ros werden; daar in zo fruit gy uwe Korsten, gy haalt s'er weer uit, gy doet'er uwe bereide Melk by, en laat se eens opkooken.

Neemt voorts zagt Brood, sny daar van voor je Zop, maak het nat, en laat het doorweeken, schept'er uw *Ragout* van Kampernoeliens op, en schikt uwe gefruite korsten rondom op den Rand van de Schotel, zet het dan warm op: alsо kunt gy Potagies van Mos-Champignons (*Mousserons*) en van Mosselen maken.

Potagie

Potagie van Amandelmelk.

Neemt Amandelen, legt ſe in warm Water, pelt ſe en ſtamtſe in een Mortier, meng'er een weinig Suiker onder, en vryft het alles door een Teems.

Dit gedaan zynde, ſoo doet ſe in een *Caſſerool*, met nog omtrent ſoo veel Soete-melk als gy zult oordeelen van noden te hebben: om uwe Potagie gereed te maken, doeter twee Doiren van Eyeren gekluſt by, met een weinig zout en ſuiker, na u goedvinden.

Zulks beſchikt zynde, ſoo neem zagt Brood om tot u Zop te ſnyden, maak het vogtig met je Nat, raſpter Beſchuit op, en diſt het op. Men kan het ſelfde doen aan een Zop van Melk alleen.

Potagie van Groente.

Men neemt de Hartjens uit de Spenagie, of van ander Warmoes-kruiden, die men gewoon is te kooken, laat ſe in een kleine Pot met Erwt-zop, een Ajuin met Nagelen beſtooken, nevens al de gewoone toebereiding kooken; als het genoeg is gekookt, giet gy het door, en maakt uwe Potagie klaar, gy doet je Korſten daar in weeken en ſmooren, en raſpt daar Parmeſaan op, daar na diſt gy het warm op, geſtoffeert met gefruite Korſten.

Daar is een oneindig getal van kleine andere gemeene Potagien, welke ik niet nodig of van dat gewigte oordeele, om hier te ſtellen; de practyk is al te gemeen en ſeer gemaklyk; zodanige zyn de Potagien van Ajuin, van Melk, van Erwten, alleen met lang Nat, of met Warmoes daar by, na gewoonte: wy zullen alleenlyk dit Hoofdſtuk eindigen met de manier om een Potagie van gevulde Krop-ſaladen te maken.

Potagie van gevulde Kroppen.

Neemt een Vulſel van Vis op deeſe wys toebereid : het Vlees van Karpers, Champinjons, Aard-appelen, Pieterſeli, en kleine Uyentjens, hakt het alles wel onder een, en kruid het wel, meng het alles in een *Caſſerool* met Booter.

Gekookt zynde, neemt groote geſloote Kroppen, laat ſe maar eens ligtjens in warm Water wit werden, opent ſe en vultſe met je Gehak, bindſe toe, en laat ſe in een Pot met Erwt-zop kooken, dat met Zout, Peper, en Nagelen is toebereid.

Na dat gy uwe Korſten in dit Nat hebt laten weeken en ſmooren, ſoo dis u Potagie met gerooſt witte Brood omlegt, op.

In de plaats van Vis-vulſel, ſoo kund gy 'er, als gy wilt, uit fijne Kruiden tot goede ſmaak toebereid, en in de *Caſſerool* gekookt met goede Boter, maken.

Potagie op ſijn Konings.

Neem 't Vlees van Aal en Champinjons van elk even veel, doe het met witte Boter in de Pan : hak het met malkanderen, en doe het met goed Vis-nat in een Pot, toebereid met Zout en een *Bouquet* van fijne Kruiden: Laat je Korſten in het zelve Vis-nat weeken, bedektſe met je gehakt van Vis daar boven op, en ſchikſe met Karper-hommen en Snoeksleevers, en met gevulde Champinjons op, den Rand van de Schotel met Schyven van Citroenen, Champinjons, en Karpers by den Opdis, vercierende.

Potagie

Potagie van Oesters.

Laat de Oesters met geele Boter door de Pan gaan, en bewaar haar Zop of Nat, stooft met je Oesters t'zeffens, Kampernoeljens in kleine stukjens gekerft, en een weinig Meel; en laat het alles kooken met helder Erwtzop, zout, en een stukje Citroen dat groen is. Laat je Brood weeken en smooren met Vis-nat; en hebbende uwe Oesters opgeschept, en uwe Champinjons met Kappers en Citroen-schyven gestoffeert; soo regt se aan, na dat gy het Water of 't Nat van je Oesters hebt gedaan by uwe Potagie, met Zap van Champinjons en Citroenen.

Potagie van Kikvorssen.

Neemt Kickers, snydse de Pooten af, en scheurt het Vlees van de billen, en breektse, de grootste bewaar je om te fruiten: gy weekt se in Verjuis met Zout en Peper, en deselve in helder zop hebbende gedaan, doet gy se rood snerken, om daar een Streng of Snoer rondom je Potagie van te maken.

Voor de andere zul je *Ragout* maken met Hommen, Kampernoelien, en andere stoffeering, alles in witte Boter: voorts zult gy uwe doorweekte Brood-korsten opschicken met een *Colys* daar boven over en 't zap van een Citroen.

Potagie van Meloenen.

Sny de Meloenen aan dobbelsteentjens, en doet se met witte Boter in de Pan, met Zout, Peper, fijne Kruiden, en laatse kooken: zygtse met het Nat door een haire zeef, waar in dat gy uwe Korsten zult weeken, en bebbende alles vaardig, dis het op, gestoffeert met de gefruite Meloen, en Karnen van Granaat-appelen.

HET V. HOOFD-STUK.

Van verscheide Ragouts buiten de Vasten.

Eend-vogels in Ragout.

NEemt wilde Eend-vogels of andere, maak se wel op, doorspekt se met grof Spek, doet se met gesmolten Spek door de *Casserool* gaan, daar by doende een weinig je Meel om 't Nat te binden, of anders soo laatse half aan 't Spit braden, steek se in een Pot met goed Nat, en daat by Zout, Peper, en goede Speceryen, nevens een bundel fyne Kruiden, laat het alles zagtelyk kooken; half gekookt zynde, doe'er gesnipperde Knollen by, welke dat rood zyn gesnerkt, omtrent een goed glas vol Wyn, en wanneer dat je *Ragout* genoeg zal gekookt zyn, en dat gy zien zult dat u Zaus genoegzaam zal gebonden wezen; scheptse dan op, en regt se warm aan tot een eerste of *Voor-geregt.*

Op een andere Manier.

Men laat de Eend-vogels t'eenemaal braden; terwyl sy rood werden soo bereid men een *Ragout* van Kalfs-zweserické, Artisjocken, Kampernoelien, Zout, Peper, en een bondeltje fyne kruiden, met gesmolte Spek in de *Casserool* gesnerkt.

Uw *Ragout* gereed zynde, soo giet het over u Vogels, na dat gy 't een geurtje van Azyn zult hebben gegeeven, schik je Schotel met dunne Schyfjens of Snippers gekneust Kalfs-vlees op, en dis het voor *'t eerste Geregt* op.

Daar

Daar zyn 'er welke dat een Gehak maken van Kalfs-zweſericken, Kampernoelien, Vlees van Eend-vogels, kleine Uyentjens, Pieterſely, Zout en Peper, alles klein gehakt, en in de *Caſſerool* geſtooft, en dan daar na de Vogels mede opvullen, en ſe dan alſoo laten aan het Spit braden.

Gebraden zynde, ſoo regt men ſe aan met een Colys van Champinjons, of ook wel met een Saus aldus gemaakt: Neemt een paar glazen Wyn, drie of vier ſchyven Ajuin, Peper en Nagelen, laat het alles in de *Caſſerool* kooken tot dat het de helft is verkookt: wilje meer Saus maken, moet gy het alles na maate vermeerderen.

Uw Saus gekookt zynde, zult gy ſe door den Teems zygen; gy zult'er Runds-zap by doen, en het met de *Caſſerool* op 't vuur zetten, en zult het onder je Eend-vogels opſcheppen, en die mede dus warm opſchaffen.

Dus bereid men ook de Talingen, de Water-hoentjens, en de Snippen.

Jonge Gemeſte Hoenders op zyn Provenciaals.

Neemt Jonge Gemeſte Hoenders wel geplukt en opgemaakt, laatſe braaden met een ſnede Spek op de Borſt.

Terwyl datſe braaden, moet gy een *Ragout* van vette Levers, Kalfs-zweſericken, Pieterſeli en Prey, ſmakelyk met Peper en Zout toebereid, in de *Kaſſerool* met een weinig Spek en Meel daar by, gereed maken.

Dit gedaan zynde, doe in dit *Ragout* een goed glas Wyns, gehakte Karpers en Ansjovis, Olyven zonder ſteenen, met een bondeltje fijne Kruiden, en een Runds Colys om het te binden.

Uw *Ragout* gemaakt zynde, ſoo neemt gy uwe gebrade Hoenderen, doet ſe in een Schotel, en u *Ragout* daar over

 heen,

heen, daar na dist gy se heet op voor *'t eerste Geregt* met het zap van een Citroen daar over.

Op de selfde manier bereid men Kapoenen, Kuikens, Patrysen, en Jonge Kalkoenen.

Een gevult Jong Hoen te bereiden.

Maakt een Vulsel van Zwesericken, Aard-appelen, Kampernoelien, Bodemen van Artisjocken, en Runds-merg, hakt het alles wel te samen, kruid het tot een goeden smaak, en maak het wit.

Dit zynde waargenomen, soo vul je Hoenderen, die gy de Borst met een dunne snede Spek hebt bedekt, wind se in Papier, en laatse braaden; terwyle deese braaden, soo bereid men een Saus om 'er onder te doen, gemaakt van Aard-appelen, van Champinjons, Ansjovis, en zap van Kalfs-vlees, alles gehakt en in de *Kasserool* na behooren gestooft; doed daar na de Hoenders in een Schotel, de Saus daar onder, en zet het warm op tot Voorspys of het *eerste Geregt*, met het zap van een Citroen daar over.

Men bereid ook op de selfde manier de Kapoenen, de Jonge Kalkoenen, en de Kuikens.

Soo gy nog op een andere manier een Jong Hoen, of eenig ander gevult Gevogelte wild aanregten, zult gy neemen het Vlees van Kapoenen, of van Hoenderen, of een Kalfs-schyf: gy hakt het klein met Spek en gekookte Ham, en sommige Champinjons, Pieterseli, Jonge Uyentjens, of Prey, kruid, en eenige Doiren van Eyeren.

Uw Vulsel alsoo gereed zynde, soo vult daar je Hoen mede om het in den Oven te braaden, en gy houd het voor *'t eerste Geregt* met een *Ragout* van *Champinjons* daar onder.

Nog soo maakt men ander slag van Vulsels; men doet'er Oesters,

Oesters, Kalfs-zwesericken, Champinjons, en meer diergelyke dingen van sulk slag, soo als men 't begeert, by; of men neemt ook wel allerley slag van fyne kruiden, en raauw Spek gehakt, en men stampt het alles in een Mortier, men kruid het wel, en men laat het stooven, daar na vult men 't in het Gevogelte.

Een Kapoen op Vuur-koolen.

Gy neemt een Kapoen, en splyt het langs den Rug tot aan de Stuit; gy kruid het met Zout en Peper, en fyne Kruiden wel klein gehakt.

Heb dan voorts by de hand de ketel, beleg hem op den grond met dunne sneetjes Spek, en sneden of lappen van geklopt Rund-vlees; leg dan daar je Kapoen met de borst na beneden op, voeg'er een stuk Ham raauw gehakt en een bondeltje fyne kruiden by, sprey'er dit mede over heen; dek je ketel toe, en stop den deksel rondom digt, zet hem te vuur op koolen, onder en boven met vuur, laat het alles wel kooken en smooren.

Gekookt zynde, zet u ketel van 't vuur: neem het nat of zap dat'er boven uit u Kapoen komt, doet het in een Schootel, met het Gevogelte daar in, en regt het warm aan tot een eerste Geregt, met het zap van een Citroen.

Dus kunt gy ook Jonge Kalkoenen, Hoenderen, Patryssen, Kuikens, Quartels, en Jonge Duiven toebereiden. Men vult soo men wil dit Gevogelte voor dat men 't op de koolen zet; zulks kan men doen na zyn sin.

Een Kapoen in Ragout.

Men moet een Kapoen neemen dat wat bestorven is, het midden door snyden, met groot Spek lardeeren, en in de

Kasse-

Kasserool met gesmolte Spek, ofte Boter en een weinig je Meel laten rood werden ; dit gedaan zynde, soo doet'er goed Nat, een bondeltje fyne kruyden, Champinjons, Aard-appelen, en meer andere Dingen van dit slag, en Zout en Peper, tot dat het smakelyk is, by.

Laat het op 't Fornuis kooken ; wel gekookt, en de Saus gebonden zynde soo als 't behoord, schep je Kapoen in een Schotel, en regt se aan voor *'t eerste Geregt*, verciert zynde met vette gebrade Levers, of gefruite Peterseli.

De Jonge Hoenderen, Kalkoenen, en de Kuikens, regt men aldus vermomt aan.

Kapoenen in Wyn en Citroen-Doop. (*a la Daube*).

Gy neemt een Kapoen, doorspekt het, na dat gy het met Zout, Peper Nagelen, Lauwrier, Prey, en een groene Citroen hebt toebereid ; gy wind het in een Servet, en steekt het dus in de Pot, met Nat en witte Wyn : gy laat het wel kooken, en na dat het Nat veel is verkookt, en dat men oordeeld dat het gaar is, soo laat men 't half kout werden, daar na soo schept men 't op, en men regt het droog aan op een wit Servet, voor een *tussen Geregt*.

Op de selfde manier kan men doen met Jonge Kalkoenen, groote Kalkoense Haanen, Jonge Hoendeten, Kuikens, Oude en Jonge Ganzen, groote Patrysen, en met andere Vogels ; alleen soo diend het Gevogelte daar toe wel vet te wezen.

Kalkoen-

Kalkoen-kuikens met zeker Doop, *Salmi* genaamt.

Neemt Jonge Kalkoentjens, maakt ſe netjes op, braad ſe half gaar aan 't Spit, ſnydſe dan ſtukken, en doet ſe in de *Caſſerool* met Wyn, na maate dat uwe Kalkoen groot is, met Aard-appels, Champinjons, Ansjoviſſen, alles klein gehakt en zagtelyk geſtooft.

Gekookt zynde, doet gy 'er een Colys van Kalfs-vlees by om de Zaus te binden; gy regt uwe Kalkoenen aan, waar van dat gy het Vet weert voor dat gy ſe opdiſt; daar na regt gy ſe voor *'t eerſte Geregt* warm op, met het zap van een Oranje Appel daar over.

Op die manier kunt gy Hout-ſnippen of Water-ſnippen toebereiden; dit is de waaragtige Zaus, ook voor ander Gevogelte, dat je maar goed vind.

Jonge Duiven op ſijn Burgers.

Gy neemt Jonge Duiven, gy moet ſe netjes toemaken en broejen; beſtrooit ſe met Meel, laat ſe met geſmolte Spek of Boter door de *Caſſerool* gaan, op dat ſe fraai rood mogten werden; doe'er dan daar na Vlees-nat, Zout, Peper, Champinjons, Bodems van Artisjocken, Kalfs-zweſericken, en een bondeltje fyne kruiden by; laat het alles wel ſtooven en ſmooren tot dat gy ziet dat de Zaus dik en wel gebonden is; ſchep dan je *Ragout* op, en dis het heet voor *'t eerſte Geregt* op, verciert zynde met gefruite Champinjons, of met lapjens geklopt Kalfs-vlees, of met Schyven van Citroenen.

Jonge Duiven tot een Compofitie.

Men moet fe vet en vleefig neemen , en wel opmaken; daar na met gefmolte Spek in de *Cafferool* rood braaden, doe'er dan goed Nat by om te ftooven, en een glas Wyns, Champinjons, fyne Kruiden, en 't gemeene Toebereidfel; laat alles fmooren; gekookt zynde , doe'er een Kalfs-colys by: fchepje Kompoft op, en regt fe heet aan tot het *eerfte Geregt*, met Frickedillen geftoffeert.

Jonge Duiven op Vuur-koolen.

Men bereid fe op defelfde wys als de Kapoenen hier voren, zie den Artykel, pag. 39.

Duiven met Bafilicom of Balzem-kruid.

Neem goede Duiven , broei fe in warm Water , en laat fe blaken ; dit gedaan zynde , zult gy fe op den Rug een kleine Spleet maken , om daar van het volgende Vulfel in te doen.

Neemt Raauw Spek, doe'er *Bafilicom*, Pieterfely, Zout en Peper by, hak het alles te zamen , en vul 'er je Duiven mede ; waar na gy fe zult kooken in een Pot met goed Vlees-nat, en andere Toebereidingen.

Gekookt zynde , zult gy fe opfcheppen , met geklopte Dooiren van Eyeren geel maken, en met kruim van Brood beftroojen , voorts in gefmolte Verkens Reufel laten fnerken, tot dat fe een fraje couleur hebben gekregen; dan zult gy fe warm tot een *eerfte Geregt* opdiffen : op defelfde manier bereid men ook de Quartels.

Gevulde

Gevulde Duiven.

Gy moet Jonge Duiven nemen, en doen ſe netjens op, en zult ſe by het vuur wit maken ; voorts zult gy de Levers neemen, die zult gy wel hacken met een ſtuk goed Spek, Prey, Pieterſeli, Zout en Peper, dan zult gy daar meede uwe Duiven vullen, die gy zult laten braden aan het Spit, en elk een ſneede Spek op de Borſt.

Gebraden zynde, ſoo zult gy ſe aanregten met een *Ragout* daar over, gemaakt van Champinjons, Kalfs-zweſericken, Bodemen van Artisjocken, ſmakelyk gekruid, en in de *Caſſerool* geſtooft ; gy kunt van alle deeſe Toebereidingen verminderen, na dat gy ſult bevinden te behooren.

Duiven op ſijn Smul-broers. (*a la Gobert.*)

Doorſpekt uwe Duiven, doetſe in de *Caſſerool*, en laatſe fraai rood werden; neemt daar na Aard-appelen, Bodemen van Artisjocken, en de toppen van de Aſpergien, maakt alles van een goede ſmaak; laat het kooken, gekookt zynde, ſoo bewaar dit *Ragout* voor *'t eerſte Geregt*, geſtoffeert met Kalfs-zweſericken wit of gefruit, met geſnerkte Pieterſeli daar onder.

Duiven op ſijn Princes toegemaakt.

Neemt groote Duiven, maak ſe ter deeg op : ſnyd ſe in tween, en zet ſe op koolen gelyk de Kapoen ; gekookt zynde, zult gy ſe opſcheppen, met Brood-kruim beſtrooijen, en zult het doen fruiten in Verkens Reuſel ; ſy moeten een faaye couleur hebben.

Dit gedaan zynde, ſchep ſe op in de Schotel, en regt ſe

 aan

aan met een Zaus (*Ramolade*), gemaakt van Ansjovis, Peterſeli, gehakte Kappers, een weinig Prey, Rund-nat, of andere Speceryen.

In de plaats van ſe te ſnerken, kunt gy ſe alle maar op den Rooſter leggen, en met vuur daar boven.

Op die ſelfde wys handelt men met de Kuikens, en allerley ſlag van Gevogelte, indien gyſe niet wilt op de koolen zetten: gy zult ſe in een Pot laten koken op de manier van met kort nat wel gekruid; waar na gy ſe met Broodkruim zult beſtrooien, en zult couleuren met de heete Pan.

Duiven (*à la Gardi.*)

Men moet de Duiven tuſſen vel en vlees en ook van binnen vullen met Vulſel, toegemaakt uit raau Spek, gekookte Ham, Aard-appelen, Champinjons, ſommige Levers, Pieterſeli, kleine Ajuintjes of Preyen, en andere gewoone kruiding; gy hakt alles, bind het met twee-dooiren van Eyeren: daar na vul je het in uwe Duiven, gelyk als men heeft geſegt; gy bindſe elk met dunne lapjes geklopt Kalfsvlees op de Borſt, en laatſe aan 't Spit gaar werden.

Uwe Duiven gebraden zynde, zult gy ſe voor *'t eerſte Geregt* opdiſſen met een Zaus (*Ragout*) daar onder, gemaakt uit Zweſericken, Champinjons, Bodemen van Artisjocken, fyne Kruiden, Zout en Peper, alles wel geſtooft in de *Kaſſerool*, en ſmakelyk gekruid.

Duiven Gezult.

Men legt ſe in Verjuis, Citroen-zap, Peper, Zout, Nagelen, Prey, en Laurier-bladen: men moet s'er drie uuren in laten leggen; daar na zult gy een Beſlag maken van Meel, Wyn, Eyeren; daar ſult gy uwe Duiven indoopen, en dan ſner-

ſnerken in geſmolte Spek of Reuſel ; daar na zult gy ſe opdiſſen, geſtoffeert met gefruite Pieterſeli : dit zal voor een *Tuſſen-geregt* weeſen : ook konnen ſy u dienen voor vercieringen om de Schotels van *'t eerſte Geregt.*

Men handeld op deſelfde manier met Patryſen, Kuikens, en meer ander Gevogelte, om aan te regten, of voor een byſondere Schotel van *Tuſſen-geregt*, of om te ſtoffeeren.

Aangenaame Kuikens. (*Mignons*)

Neemt Kuikens, en maakt ſe fraaitjens op, vult ſe met een Vulſel aldus toebereid.

Neemt raau Spek, Merg, Zweſericken, en Aard-appelen; gy hakt alles heel klein met Pieterſeli, Prei, fyne Kruiden, Zout en Peper.

U Vulſel gereed zynde, ſoo vul je daar mede het Hol van je Kuikens, dan met Bind-gaaren die toebindende, laat gy ſe aan het Spit braden : ondertuſſen moet men een Colys van Champinjons klaar maken, dat gy over je Kuikens moet doen eer dat gy ſe aanregt.

In plaats van je Kuikens te vullen van binnen, kunt gy het op de Borſt doen, na dat gy'er het Vlees zult hebben afgehaalt, dat gy tot u Vulſel zult gebruiken : maar dan moet gy, voor dat gy ſe aan het Spit ſteekt, deſelve met Papieren omwinden en binden: daar zynder dewelke deeſe Kuikens dus toegemaakt op de Koolen zetten, liever als ſe aan 't Spit te ſteeken: zie Kapoen op de Koolen, Pag. 39. en dis ſe met deſelfde Colys op.

Kuikens Gefruit.

Gy hakt uwe Kuikens in groote ſtukken, gy doet ſe in de Pan, en laat ſe in geſmolte Spek of Boter rood werden, daar na doet gy'er wat Vlees-nat by, of maar wat Water: gy laat het kooken met Zout, Peper, Pieterſeli, Prei of Uyentjes in een bondel, die gy'er weer zult uitneemen; daar zynder die het hakken in plaats van het ſoo te leggen: gy moet het alles na behooren laten kooken.

Gekookt zynde, bind gy de gebrade Boter met wat Meel, dat gy in uw Gefruit zult doen; daar na regt gy het aan tot een *Voor-geregt.* Men neemt de gefruite Kuikens in geſmolte Boter. Zie eens hier hoe dat men ſe *wit* maakt.

Gy doet u Kuikens in witte Boter, en laat ſe daar in wel ſnerken; hebben ſe laten gaar werden als de voorige, ſoo moetje daar over een bindſel van twee Doiren van Eyeren in Verjuis gebroken, of in de Zop ſelfs van het Gefruit, of ook wel in den Room, by doen.

Gibelotte van Kuikens.

Men moet de Kuikens in groote ſtukken ſnyden, en die in een *Caſſerool* doen met een weinig Vlees-nat, witte Wyn, Champinjons, Aard-appelen, en goede Boter; alles gekruid met Zout, Peper en Pieterſeli gehakt; laat je *Gibelotte* ſtooven; doe 'er Rund-zap op, regt het daar na heet aan.

Kuikens in 't Bruin.

Snydſe als of gy'er een Fruitſel van Hoenderen van woud maken; laat ſe rood worden; dit gedaan zynde, doet 'er dan

dan een Colys van Snippen, en Ansjovis klein gehakt, een Chalot, Zout en Peper, en een weinigje Wyn, by; laat het alles wel gaar werden: gaar zynde soo schep het op, en dis het op voor 't *Eerste Geregt.* &c.

Leeuwerken in Ragout.

Nemt Leeuwerken, maak se ledig, laat se in de *Casserool* rood snerken met Spek en een weinig Meel; roodagtig zynde, kruid se met Zout en Peper, laat se in Vleesnat smooren met Champinjons, Bodemen van Artisjocken en *Morilles:* laat het alles wel stooven; half gaar zynde, doe'er een glas witte Wyn by; daar na als u *Ragout* zal gekookt zyn, doet'er een uitgeparst Sap van Rund-vlees en van een Citroen by.

Snippen met den Doop *Salmi.*

Men moet daar over met den Artykel van de Kalkoenkuikens met *Salmi*-doop, raad plegen.

Snippen op sijn *Bourgonjons.*

Neemt Snippen, snydse in vieren, en doet'er het binnenste uit om'er mede te binden; daar na soo zult gy uwe Snippen in een *Casserool* doen met *Champinjons*, Aard-appelen en Zwesericken, te saamen met Spek gestooft; daar na doet gy'er een Rund-zap by, en kruid het alles tot een goeden smaak, doet'er vervolgens twee glasen Wyns by: laat je *Ragout* wel stooven.

Gaar zynde, bind dan je Saus met het binnenste of Ingewand van je Snippen dat gy hebt bewaard met de Saus selfs gemengt; genoeg gekookt en gestooft zynde, soo schep

ſchep het Vet van je *Ragout*: ſchep het op in een Schotel, en regt het aan met een Citroen daar over gedrukt.

Allebrans in Ragout.

Neemt deeſe Vogels, maakt ſe wel op; ſnerkſe in de Pan met Spek, Boter, Champinjons, Aard-appelen, en Bodemen van Artisjocken; en na dat je uw Spek of Boter hebt weg genomen, doet'er dan Vlees-nat by, en een bondel fijne Kruiden, nevens Zout en Peper; laat alles wel kooken, by na gaar zynde, doet daar een glas Wyn by: laat je *Ragout* eenige walmen opkooken, daar na zult gy'er een bruin Colys by doen, en dan aanregten.

Men kan ſe ook nog gereed maken als de Eend-vogels. Zie den Artikel op de 36. Bladzyde.

Water Snippen in Ragout.

Bereid ſe als de Snippen, ſy zullen zeer goed zyn, of wel, neemt geſmolte Spek; doe je Snipjens in de *Caſſerool*, die hebbende in tween geklieſt, zonder daar iets uit te doen; kruid ſe als na gewoonte, en met een weinig Prey, een bondeltje fijne Kruiden en Pieterſeli: laat het alles ſoo wat ſmooren; dis het dan met een Zop van *Champinjons* op.

Lyſters in Ragout.

Neem Lyſters, maakt ſe ſuiver ſchoon, doet ſe dan in de *Kaſſerool* met geſmolte Spek, een weinig Meel om te binden; en een glas witte Wyn, Peper en Zout, en een bondel fijne Kruiden; laat het alles wat ſtooven, daar na zul-je het met het zap van een Citroen aanregten.

Het ſelfde *Ragout* kan men maken met gebrade Jonge Duiven.

Patryſen op zyn Meeſter Lucas.

Neemt Merg uit een Kalfs-dye, en wit Spek, hakt alles onder een met *Champinjons*, Aard-appelen, Preitjens, Pieterſeli, en het kruim van een Brood in een goet Vleeszap door nat, Peper, Zout, en twee geklopte Eieren, om je open Paſtei (*Godiveau*) te binden.

Dit gedaan zynde, ſoo neemt men een Taart-pan die wat groot is: men bedekt ſe den Bodem met ſneetjens Spek; met legt daar den *Godiveau* toe gemaakt op de manier, dat hy een hol in 't midden heeft om 'er een Patrys in te konnen leggen.

Daar na zult gy u Patrys in vieren neemen; gy ſult hem door de *Caſſerool* doen gaan met Spek, Pieterſeli, Ajuintjens, en een weinig Meel; daarna zult gy'er *Champinjons*, Aard-appels en Zweſericken by doen, en een goed Rundszap, met Zout en Peper; dan laat gy alles wat ſtooven.

Het ſelve ſchier gaar zynde, ſoo ſchikt uwe Patryſen op je open Paſtei in je Taart-pan: gy brengt het in den Oven, en laat het backen, om een couleur te krygen na behooren.

Kryg dan je *Ragout*; doe'er het Nat af, laat het zagjens afloopen in je Schotel, op dat de ſneetjens Spek op den Bodem van de Taart-pan mogen blyven leggen; doe'er een *Colys* van *Champinjons* by, en dien het voor *'t eerſte Geregt* op, met het Zap van Citroen.

Op deeſe ſelfde manier moogt gy jonge Hoenders, Kuikens, Patryſen, Kapoenen en jonge Duiven opdiſſen.

Patryſen Geſtooft. (*à Leſtouſade.*)

Men neemt Patryſen, en doorſpekſe of lardeert ſe met groot Spek: men laatſe in geſmolte Spek door de *Caſſerool* gaan, en een fraaje couleur krygen.

Dit gedaan zynde, doe'er dan Vlees-nat, Zout, Peper en een bondeltje fijne Kruiden by: laat je *Ragout* kooken: doe'er nog *Champinjons*, Aard-appelen, en Bodemen van Artisjocken by.

Gekookt zynde, doe'er dan een Runds-colys by, en regt het warm aan voor *'t eerſte Geregt* met het zap van een Citroen.

Jonge Patrysjens met *Ragout.*

Gy laat Patrysjens braden na gewoonte; voorts neemt gy'er de Vleugels en Bouten af, en doet ſe dan ſoo in de *Caſſerool* met een goed Vlees-nat, een weinig Wyn, *Champinjons*, Aard-appelen, en Bodemen van Artisjocken aan Dobbelſteentjens geſneden, Zout, Peper, en een bondeltje fyne Kruiden: laat het alles ſmooren; gaar zynde, dis het op tot *Voor-ſpys* of *Eerſte Geregt*, met het zap van Citroen daar over.

Een Lam in *Ragout.*

Men braad het Lams-vlees; gebraden zynde, houwt men 't in groote Stukken, men doet het in een *Caſſerool* met Vlees-nat, Zout, Peper, Nagelen, *Champinjons*, en een bondeltje fyne Kruiden; gaar zynde, doe'er een Runds *Colys* by, en regt het aan voor *'t eerſte Geregt.*

Daar zynder die, om een Verheeventheid aan dit *Ragout*

te

te geven, Oesters met goed Spek, een weinig Meel, en twee Ansjoviſſen, in de *Caſſerool* doen; daar na het alles te ſamen mengen, een walm of twee laten opſtooven, en dan opzetten met Citroen-zap daar over, en dunne Lapjens geklopt Kalfs-vlees, of geſnerkte *Champinjons.*

Een Runds Dye-harſt in *Ragout.*

Neemt een Dye-harſt, ſteekt ſe aan 't Spit, laatſe half braden; doetſe dan van 't Spit in een Ketel met *Champinjons*, Bodemen van Artisjocken, goed vet Vlees-nat, Zout, Peper, Nagelen, een bondel fyne Kruiden, en eenige Chalotten, om'er een geur aan te geven.

Gy moet het alles te ſamen wel laten ſtooven en ſmooren, daar by doende een glas Wyn, en als het gaar is, goed Runds-nat, om je *Ragout* te binden; daar na zet gy 't voor 't groot *eerſte Geregt* op, geſtoffeert met ingeleide Kuikens, of Kalfs-krapjens, of gebraden Brood, of Kalfslapjens.

Rund Vlees. (*à la Marotte.*)

Neemt een Runder-ſchyf of Bil; lardeer of doorſpekt hem met groot Spek, met Peper en Zout beſtrooit, en zet hem ſoo in de *Caſſerool*; daar na zult gy hem in den Azyn leggen, gelyk als wy van de Duiven hier voren hebben gezegt.

Dit beſchikt zynde, wind hem dan in een Doek, op dat'er het Vet niet zoude doordringen: doet het in een genoegſaame groote Ketel, met drie pond Verkens-reuſel in ſtukjens geſneden; laat het wel kooken, na dat gy'er Verjuis, Wyn, een Schyf van Citroen, Pieterſeli, kleine Ajuintjens en Lauwrier zult hebben by gedaan.

Als het Nat vry veel zal verkookt zyn, ſoo neemt gy uwen Ketel van 't vuur, en gy moet u ſtuk Vlees in 't Nat laten koud werden; daar na zult gy het opſcheppen.

Als dit gedaan is, ſoo legt gy het in een ſilvere of aarde Schotel; gy bedekt het met een Hakſel, gemaakt van een Kalfs-ſchinkel, *Champinjons*, *Morilles*, Runds-vet en Spek, alles onder een gehakt; gy kruid het ſmakelyk, en bind het met geklopte Eyeren.

U ſtuk Vlees dan alſoo bedekt zynde, ſoo draagt gy het in den Oven, latende een uur daar in blyven, tot dat het een fraaje couleur krygt; daar na diſt gy het op met een Zap van Rund-vlees.

Rund-vlees op zyn Konings.

Om hier geen onnodige wederzegging te doen: dit Runds-vlees werd op deſelfde manier als het laaſte doorgaans toebereid: dat is te zeggen, tot op het gehakt; en na dat men 't uit de Ketel heeft opgeſchept, gelyk als gezegt is, ſoo laat men 't koud worden, en men zet het in ſneeden voor *Tuſſen-geregt*, op.

Runds-vlees na de Mode.

Men moet het Runds Bilſtuk, ſoo groot als men 't begeert, neemen, het wel kloppen, en met groote ſtukken Spek laten door lardeeren, die behoorlyk met Zout en Peper beſtrooit zyn: doe het dan in de *Caſſerool*, of in een aarde Pan, met het gewoone Kruid, Lauwrier, en een groene Citroen daar by; ſtopt de Pot of Pan wel toe; zet het op een Confoir met weinig vuur, laat het ſoo ſtaan ſtooven; gy moet bedagt zyn, om het geduurig met klein Vuur te onderhouden, tot dat het al zyn zap heeft uitgegeeven.

Als

Alsdan, en wanneer dat men ziet, dat het Vlees by na gaar is, soo doet men'er een glas Wyn by, men laat het opwalmen; voorts nu genoeg verkookt zynde, zet men 't af, om het op te dissen met een Citroen daar over gedrukt.

Andere neemen zap van Rund-vlees, gekruid met Zout, Peper en Nagelen gestooten, en het zap van Chalotten, dat se met een glas Wyn mengen; en voorts hun Stuk Runds-vlees twee uuren laaten weeken in Azyn, daar na doorspekken sy het, als gezegt is; sy doen het in de *Casserool* met het Zap, eenige bladen Lauwrier, en een ander glas Wyn, en sy laten het dus met een klein vuurtje smooren.

Den *Beuf à la Mode* dist men gemeenlyk op by sneden als hy koud is, en voor *Tussen-geregt*.

Rund-vlees op sijn goed Koks.

Men moet van de Borst neemen, het selve half gaar laten kooken in een Pot; doorsteekt het met dik Spek, wel gepepert en gesouten; doe het in een *Casserool* met sneden Spek op den grond, nevens Sout, Peper, en de fijne Kruiden in een bondeltje, een glas witte Wyn, Lauwrier-bladen, en goed Vlees-nat, en kookt het soo voort af.

Gaar zynde, soo schept het op in een Schotel; dan doet gy een *Ragout* van *Champinjons*, Oesters, Cappers en Olyven zonder Steenen daar by, dist dan deese Schotel op, gestoffeert met wel geklopte Kalfs-vlees-lapjens, of Duiven in den Azyn, of sodanige andere dingen als gy zult begeeren; alles voor *'t eerste Geregt*.

Op den Roofter gebraaden Hamel-vlees (*Carbonnade*).

Gy moet het met gefmolte Spek in de Pan of *Cafferool* doen, na dat gy het met fijn Zout, Peper, en kruim van Brood wel hebt beftrooit; laat het wel opfnerken, haal het'er dan uit; laat'er een weinig meel by fruiten; fchepje *Carbonnade* op in een Schotel met zap van *Champinjons*, ontdaan en gebonden met een weinig van je rood gebraden Boter; dan zult gy het aanregten met gefruit Brood, of gefruite Pieterfeli geftoffeert en op gefchikt.

Een vierkant Ribbeftuk Schape-vlees. (*Carré*)

Men kan'er zig van bedienen gelyk als van de *Carbonnade*, of wel als het gaar is in den Pot, foo haalje het daar uit, gy doopt het in een helder Beflag met Meel en Eyeren, en laat het fnerken in vers Verkens-reufel, daar na dient gy het op met Verjuis, Zout en witte Peper voor *'t eerfte Geregt*.

Schaaps Ribbetjens. (*Côtelettes*).

Men bereid fe op defelfde manier als het Vierkant-ftuk (*Carré*), of wel gelyk als de *Carbonnade*, of foo je wilt op deefe manier.

Neem Krapjens of Ribbetjens, lardeer fe fijn, en doetfe in de *Cafferool* met gefmolte Spek, na dat gy fe met Zout, Peper, en geftoote Befchuit zult beftrooit hebben.

Een fraaje couleur hebbende, foo fchikt gy fe in een Schotel; gy doet'er een goed *Ragout* van *Champinjons*, en Kalfs-zwefericken by, en dift het op voor *'t eerfte Geregt*, geftof-

geſtoffeert met gefruite *Champinjons*, en met gefruite Pieterſeli.

Gy kunt, als gy wilt, u van deeſe *Côteletten* bedienen tot *Garnituur* of Opſchikking rondom uwe Schotelen, voor *'t eerſte Geregt.*

Geſulte *Côtelettes* (*Marineés*).

Nog maakt men *Côtelettes Marineés*; men dompelt ſe in den Aſijn, als gezegt is dat men moet met de Duiven doen; men haalt ſe door geklopte Eyeren; daar na ſnerkt men ſe in Verkens-reuſel.

Sy dienen tot *Tuſſen-geregten*, of tot Stoffeeringen.

Een Schapen Achterbout gevult.

Laat een Agter-bout braden; haalt'er dan het Vlees tot op het Been toe af, en ontbloot het Vlees van zyn Vet.

Dit gedaan zynde, hak het klein met Runds-merg en wit Spek, fijne kruiden, Prey, Pieterſeli, Zout en Peper, nevens kruim van Brood in Vlees-nat geweekt, en Eyeren om te binden.

Als 't alles wel is gehakt, ſoo doet gy het Been in een Silvere of Tinne Schotel, of eenige anderen die de groote hitte van het Vuur kan uitſtaan; dan maakt gy'er weer rondom een ſlag van een Bout van met je Vulſel.

Gy ſchikt het op met een Mes dat in geklopte Eyeren is gedoopt, daar na zet gy het in den Oven, na dat gy het hebt glad gemaakt, tot dat het die couleur heeft aangenomen.

Gaar zynde, ſoo doe'er het Vet af, en bewaar het tot *'t Voor-geregt*, met een *Kolys* van *Champinjons* daar over.

Ook ſoo zynder dewelke dat om deeſe Bout nog te verryken

ryken een gat in 't midden maken, na het dikste einde toe, dat hun Gehak formeert, en daar in nog een klein *Ragout* van *Champinjons*, Zweſericken en *Moriljens* doen; alles gehakt, en in de Pan of *Casserool* opgeſnerkt, en dan ſoo laten bakken, als gezegt is.

Een Hamelen Bout op ſijn Dauphines.

Neemt een brave Agter-bout die wat beſtorven is: doe-'er het Vet af; klop hem wakker; lardeer hem met grof Spek, wel met Peper en Zout beſtrooit, en leg hem in de Pot op dunne ſneetjes Spek onder, en lappen Rund-vlees boven op; alles wel gekruid.

Sluit dan je Pot of Ketel digt toe, zet hem op Kolen, vuur boven en vuur onder; laat je Bout fraai opſnerken.

Dit gedaan zynde, ſchep hem op, doe het Vet weg, en de lappen Vlees en de ſneden Spek uit je Pot: leg'er je Bout weer in, laat hem daar voort in ſtooven met Vlees-nat, Runds-vlees zap, en een bondeltje ſijne Kruiden, Zout en Peper: nu gaar zynde, ſoo ſchep het op in een Schotel; doe'er een *Colys* by om de Saus te binden, en dis het op voor *'t eerſte Geregt*, verciert met *Champinjons*, of eenige andere daar toe bequame dingen.

Een Schape Schouder of Voor-quartier.

Men kan'er even eens mede handelen als met een Bout, of wel met een Saus *Robert*, na dat men hem heeft aan het Spit gebraden: het diend voor *'t eerſte Geregt*, of tot *Buiten-werk*.

Een

Een Speen-Verken met den Doop *à la Daube*.

Na dat gy het wel opgemaakt en bereid hebt, ſoo hak het in vier of vyf ſtukken, en ſnerkt het in de *Caſſerool* met geſmolte Spek: daar na doet gy het in de Pot, met Vlees-nat, een doorgaatte Ajuin, Peper, Zout, en een bondeltje fijne kruiden: laat het alles wel koken; by na gaar zynde, ſoo doe'er een glas Wyns by, en een weinig van je rood gebraden Spek-vet, waar by gy wat Meel zult hebben gedaan, om je Zaus wat te binden.

Voorts ſoo diſt gy het op met een Citroen daar over gedrukt, en geſtoffeert met gefruite Pieterſeli, en de Herſſenen van het Varkentje gefruit.

Een Gevuld Speen-Varken.

Men moet een Hakſel maken van de Lever, van wit Spek, van *Champinjons*, Zout en Peper, fyne Kruiden, en een weinig Saly, en het laten gaan door de *Kaſſerool.*

Vul dan daar mede u Speen-varken; bind het wel toe, op dat'er je Hakſel niet uit en valle; braad het, droop het met Boter; gaar zynde, ſoo dis het warm op, met geſnerkte Pieterſeli of gefruite korſten Brood om den Rand.

Ham in Ragout.

Neem Sneeden raauwe Ham, laat ſe met wat roode Wyn door de *Kaſſerool* gaan; laat ſe dan met wat witte Peper, en wat afſchrapſel van Brood een weinig ſmooren; daar na zult gy ſe aanregten met het Zap van een Citroen daar over, voor *Tuſſen-geregt*: of anders regt men ſe ook wel eenvoudig aan met groene Pieterſeli om den Rand.

Osse-Tong in Ragout.

Neem een versse Tong, kook se in water met Zout en Peper, of zet se op Koolen, ten einde om'er de Huid af te halen; daar na sult gy se met klein Spek door lardeeren, en zult se aan 't Spit braden, en met een mengsel van Boter, Azyn, Zout en Peper, dropen.

Gebraden zynde, zult gy se in dikke Sneden, die gy een walm 2 of 3 zult laten opkooken in een *Ramolade*, toegestelt van Ansjovis, gehakte Cappers, Pieterseli, Prei of kleine Uyentjes fijn gehakt, en dit alles in goed Rund-nat, met Peper, Zout en Nagelen, en een weinig Azyn, gestooft: daar na zult gy 't voor het *eerste Geregt* aandissen.

In de plaats van de *Ramolade*, kund gy, na dat gy se aan schyven hebt gesneden, ook wel laten stoven in een *Ragout* van *Champinjons*, Zwesericken en Bodemen van Artisjocken; maar dan moet gy se onder het stooven, met Boter droopen, of met Spek beleggen.

Dus bereid men ook de Kalfs-tongen.

Osse-Tongen op de Koolen.

Men zet se op de Koolen om se te schillen; en lardeert se met groot Spek wel met Zout en Peper bestrooit, daar na zet men se op de Koolen, gelyk hier voor van de Kapoen gezegt is.

Gy moet se 7 of 8 Uuren laten stooven; gaar zynde, opscheppen, het Vet afdoen, en opdissen in Schyven in een Schotel, met een Zaus daar over die gemaakt is van *Champinjons*, Zwesericken, Aard-appelen, en meer andere dingen van dit slag; alles in de *Casserool* bereid, en wel gekruid: regt het dan aan voor 't *eerste Geregt*, met Ge-

zult,

zult, of Kalfs-krapjens, of Kuikens, of ook wel Kalfslapjens, of maar flegt weg met gefruite Pieterſeli.

Op de ſelfde manier regt men ook Kalfs-tongen aan.

Schaaps-Tongen in *Ragout.*

Gy neemt Schaaps-tongen, laat ſe braden op den Rooſter, met Zout, witte Peper, en geſtoote Beſchuit beſtrooit. Voorts ſoo moet men een Zaus of Ragout maken van Champinjons, Schaaps-nieren, Koe-euyers, Peper en Zout, met een bondeltje fyne kruiden: doe alles met goede Boter in de *Caſſerool*: dit *Ragout* gaar zynde, ſoo bind gy het met een weinig gefruit Meel, daar doet gy uwe Tongen by, die gy nog een weinig laat ſmooren; daar na ſchept gy ſe op, en regt ſe warm aan voor *'t eerſte Geregt.*

Of indien gy het anders begeert, ſoo kunt gy uwe Tongen op den Rooſter gebraaden, met een *Ramolade*, gelyk als voor de Oſſe-tong is bereid, of ook wel met Verjuis, Zout en witte Peper, opdiſſen.

Eeu Kalfs-Borſt iu *Ragout.*

Neem een brave Kalfs-borſt; laat ſe in de *Caſſerool* met Spek, en een weinig Meel, rood werden; doe'er dan goed Vlees-nat, Zout, Peper, en een bondeltje fyne Kruiden, met *Champinjons* by, laat het alles wel kooken; gaar zynde, en de Zaus wel gebonden, ſchep je *Ragont* op, en zet het op tot *Voor-ſpys*, met Citroen-zap en gefruite *Champinjons* tot cieraad, of Pieterſeli en gefruite korsjens Brood, ſlegt weg.

Men bereid op de ſelfde wys een Kalfs-ſchouder: of indien dat gy uwe Kalfs-borſt op een andere manier wilt aanregten, ſoo kunt gy, als ſe in de Pot half gaar is, daar

Zout, Peper en Lauwrier-bladen met Azyn opgieten, daar na in een helder Beslag doopen, voorts in Verkens-Reusel laten snerken, en verciert als boven, Voor-dissen.

Een Kalfs lang-lende Stuk op sijn *Maarschalkins*.

Men neemt een brave Kalfs-longe, die men aan het Spit laat half gaar braden, na dat het met grof Spek is doorgelardeert; soo zynde, neem het af, en doe het met Vlees-nat in de *Casserool*, nevens een glas witte Wyn, *Champinjons*, het nat dat uit de Longe is gedroopen, nevens het gewoone Toebereidsel; laat het alles sagjens met een stooven; bind de Zaus met gefruit Meel, en u *Ragout* gaar zynde, soo schep het op in een Schotel, en regt het aan met uw Kalfs-lenden, verciert met gesulte Kuikens, of gefruite Pieterseli.

Ook kan men wel een Kalfs-longe, die in den Azyn heeft gelegen, aanregten; zie daar op na 't geen'er van de Schouder is gezegt; men bereid ook nog de Kalfs-dye-stukken, gelyk als de Borst.

Harte-Vlees in Haaze-zaus. (*en Civé*).

Men neemt Harte Vlees, men hakt het in groote Stukken; men lardeert het met grof Spek, wel met Peper en Zout bestrooit; men doet het in de *Casserool* met gesmolte Spek; daar na doet men 't in een Pot met Vlees-nat, Roode Wyn, Lauwrier-blad, groene Citroen, en andere gewoone Toebereidingen; gy moet het alles te zamen wel laten smooren.

Na behooren gaar zynde, soo fruit een weinig Meel om

je

je Zaus te binden; giet 'er een fcheutje Azyn by, en dis je *Civé* op.

De Hinde en de Rhee-bok bereid men op de felfde manier, als mede den Haas: maar ten opzigte van defen, moet men de Zaus met zyn Lever binden, die men opfnerkt, daar na ftampt, en door een Teems wryft met gefruit Meel, en een weinig Vlees-nat.

Harte-vlees op zyn *Bourgonjons*.

Men neemt een Harte Lende-ftuk, of wel een ander Stuk; men legt het in den Azyn, gelyk als boven van de Duiven is gezegt.

U Harte-vlees wel doorzult zynde, foo braad het aan 't Spit, droopt het met den Azyn daar het in heeft geleegen, en als het gaar is, zult gy 't van 't Spit doen, en opdiffen met een Zaus gemaakt van het Droopfel, Kappers, witte Peper, Azyn of Citroen-zap, en wat gefruit Meel, om het wat te binden.

Men regt op de felfde manier aan, het Hinde en Rhee-vlees, het Daffe, en van 't Jong van den Das; ook zout men het Rhee-vlees met een foete Zaus, of met een zuure Zaus van Peper en Azyn (*à la Poivrade*), en men bind of verdikt de Zaus met deffelfs Mild, daar men mede handelt, gelyk als met de Lever van den Haas: zie hier boven, daar een Weere-nat by doende, en een Citroen als men 't aanregt.

Rhee-vlees in *Ragout*.

Lardeer je Rhee-vlees met grof Spek, en doe het in de *Casserool* met gefmolte Spek en gefruit Meel; doe 'er dan

Vlees-nat by, Speceryen, en een glas witte Wyn, en laat het alles braaf ſtooven.

Gaar zynde, ſoo dis het op met Citroen-zap; gy kunt, als je wild, op die manier het Daſſe, Harte en Rhee-Vlees laten bereiden.

Een Haas *en Civé.*

Werd eveneens als het Harten-vlees bereid.

Konynen *à la Roſſanne.*

Men neemt een of meer Konynen, men ſnydſe in quartieren, die men met grof Spek en Peper en Zout lardeert: men doet ſe met geſmolte Spek en wat Meel in de *Caſſerool*, daar na doet men'er Nat by, een glas witte Wyn, Zout, Peper, en een bondeltje fyne kruiden: laat het alles na behooren ſtoven; en als gy zien zult, dat je Zaus genoeg is gebonden, regt dan je Konynen aan met Zap van Oranjen Appels.

Met de Lampreitjens kan men op deſelfde manier handelen, of wel dat men ſe laat braden, en doet aanregten met een Zaus van Water, Zout en witte Peper.

Jonge Haasjens.

Men bereid ſe met de ſelfde *Ragout* en Zaus als het Konyn hier boven, behalven, dat men hier een Schootje Azyns by doet, en dat men het met Olyven, daar de Stenen uit zyn gedaan, tot Stoffeering, opdiſt.

Zie daar dan *Ragouts* of Zaufen genoeg buiten de Vaften, om aan een Kok ftoffe te verfchaffen, om zyn konft te konnen toonen, en zig van zyn pligt na behooren te quyten.

Laat ons nu eens gaan zien, waar mede dat hy in de Vaften een Tafel zal konnen opfchikken.

HET VI. HOOFD-STUK.

Zauzen (Ragout) *in de Vaften op verfcheide wyzen toebereid.*

Gebraden Elft.

Men moet fe fchrappen, en op de Roofter braden, na dat men fe met wat Zout beftrooit, en met wat Boter gewreven heeft, gy laat fe zagtjens braden; gebraden zynde, doe'er een Zaus op van Boter, Prei, gehakte Pieterfeli, Kappers; alles in de *Cafferool* met Peper en Zout toebereid; het is goed datter den Elft een weinigje in fmoore; bind de Zaus wat met de gebrooke Lever, of anders met gefruit Meel, en dan zal de Lever u tot een Stoffeering dienen.

Ook foo kunt gy, indien gy wilt, uw gebraden Elft met een zaus van *Champinjons* aanregten; of ook wel met een Room of Zuuring-zaus.

Ook eet men deefe Vis met kort Nat.

Elft met Kort Nat.

Men moet ſe laten kooken met Wyn, een weinig Azyn, Zout, Peper, Lauwrier, Ajuin met Nagelen beſtooken, en wat Boter: gaar zynde, ſoo ſchep het op, en regt het aan voor *Tuſſen-geregt.*

Daar zynder, die als het half gekookt is, den Elft daar uithalen, om ſe daar na op den Rooſter te braden, en hem vervolgens laten ſmooren in een zaus van Boter, Zout en Peper, een ſcheutje Azyn, doende groene Pieterſeli om den Rand van de Schotel. Het diend voor 't *eerſte Geregt.*

Gebraden Aal.

Gy neemt Aal, ſtroopt hem 't Vel af, en ſnydſe in kleine Mootjens, voorts legt gy ſe een weinig tyds in Eek, kerft ſe en laat ſe op den Rooſter braden; gebraden zynde; neem Zuuring, ſtampt ſe, en druk'er het zap uit; daar na kerft een Ajuin heel klein, doet ſe met witte Boter in de *Caſſerool* met gehakte Kappers, je groene Nat en het Zap uit een Oranjen Appel, Peper en Zout, en regt het dan warm aan voor *'t eerſte Geregt.* Deſen Aal is met de groene Zaus. Men kan ſe ook wel met de Zaus *Robert* opdiſſen, of anders met een Zaus van rood gefruite Boter, Meel om te binden, Eek, Zout, Peper, en wat Vlees-Nat, of wel met een Zaus van witte Boter, Zout, Peper, en een bolletje Chalot.

Aal op ſiju Matroos.

Na dat ſe het Vel zyn afgehaald, moet gyſe in ſtukjens ſnyden, en laten rood ſnerken met wat Meel, een weinig

Vis-

Vis-nat, of helder Erwt-kookfel, *Champinjons*, een bondeltje fijne Kruiden, Prei of kleine Ajuintjens, gehakte Pieterfeli, Zout en Peper; laat het alles t'zamen wel kooken.

Uwe *Ragout* nu half gaar zynde, foo doet gy'er omtrent een glas Wyns by, en na dat het een walmpje twee of drie heeft opgekookt, zul je het opfcheppen, en uwe Aalen alfoo bereid voor *'t eerfte Geregt* opgeven.

Gezulte of in den Eek gelegde Aalen.

Zynde in Stukjens gefneden, foo legt gy fe in Verjuis, Zout, Peper, kleine Ajuintjens, Lauwrier en Citroenzap; een paar uuren zyn genoeg, om haar een Smaak van het inleggen te geven.

Dit gedaan zynde, foo beftrooit fe met Meel; of nog beter, doop fe in een helder Beflag met Eyeren; laat fe dan in de Boter fruiten; dit Zultfel (*Marinade*) kan je voor een *Tuffen-geregt* Schotel voor dienen, of voor Optooifel van 't*Eerfte Geregt*.

Geftoofde Barm.

Indien uwe Barmen klein zyn, foo laat gy fe in de Pan of *Cafferool* ftooven met Wyn, Zout, Peper, fijne Kruiden, en goede verffe Boter; gy laat fe foo ftaan ftooven tot dat het Nat tamelyk verkookt is; en om het te binden, moet gy'er wat gefruit Meel bydoen; daar na regt gy u geftooft, met Schyfjens van Citroen opgefchikt, aan.

Of anders zult gy fe zonder Boter laten kooken, en als fe zal gaar zyn, zult gy fe in een Schotel doen, en daar over een Doop van *Champinjons*, *Truffes Moriljes*, Bodemen van Artisjocken; alles te voren wel gekruid met Pe-

per en Zout, en gekookt in de *Cafferool*, met goede verſſe Boter en helder Erwt-nat.

Barm met Kort-nat.

U Barm heel en ſeer groot zynde, zult gy hem zonder te ſchrappen in een groote Schotel leggen, en daar op ziedende Eek met wat Zout daar in, gieten; laat hem dan voorts kooken in je Vis-ketel met Verjuis, of Wyn, Zout, Peper, Nagelen, Nooten, Lauwrier, Ajuin, groene Citroen of Oranje; wanneer alles braaf zal kooken, ſoo doe 'er je Barm in, laat hem daer in kooken tot dat het Nat genoeg verkookt is; daar na zult gy hem opſcheppen, en aanregten voor *Tuſſen-geregt*, en den Rand van je Sehotel vercieren met groene Pieterſeli of Sterk-kers, na dat gy de Schubben van uwen Vis zult hebben afgedaan.

Barm of Barbeel gebraaden.

Indien dat ſe middelmatig groot zyn, zult gy ſe netjes klaar maken; dat is te zeggen, gy zult ſe ſchrappen, het Ingewand uithalen, kerven, en met Boter, en fijn Zout wryven; dan zult gy ſe op den Rooſter leggen; gebraden zynde, ſoo zult gy een Zaus maken met Ansjovis, dewelke dat gy met wat gekookt Meel zult door een haire Teems wryven; nog zult gy 'er gebleekte en in de zaus beſturve Oeſters by doen.

Uwe Zaus vaardig zynde, ſoo ſchep je Barm in een Schotel, met je Zaus daar over heen: gy diſt het voor *'t eerſte Geregt* aan, verciert met gefruite *Champinjons* en Pieterſelie.

Of anders, ſoo maakt gy maar ſlegt weg een witte Saus met Boter, Zout, Peper, twee Ansjoviſſen, Olyven zonder de ſteenen, en een bolletje Chalotte in de *Caſſerool.*

Gezulte Heil-Bot.

Gy zult ſe indoopen of *Marineeren*, gelyk als den Aal; daar na met geraſpt Brood of Beſchuit, en klein-gewerven Zout beſtrooien, na dat gy ſe te vooren met geſmolte Boter zult hebben gewreven; voorts zult gy ſe dan in een Taart-pan doen, of in eenig ander werktuig, en laten het verders bakken in den Oven, tot dat het een fraaie couleur krygt.

Gaar zynde, ſoo regt het warm aan voor *'t eerſte Geregt*, en geſtoffeert met gefruite *Champinjons*, of geroofte Brood-korſten, met gefruite Pieterſelie.

Ook ſoo laat men ſe nog wel tot Kort-nat ſtooven, (zie den Artykel van den Barm;) gaar zynde, ſoo regt gy ſe met een witte Saus aan, die met Room is gebonden, en met Zout en witte Peper is gektuid.

Snoek in *Ragout.*

Maak je Snoek wel klaar, en ſnydſe in groote Stukken, doe ſe dan in je Pan of *Caſſerool* met witte Wyn, verſſe Boter, Zout en Peper, een bundeltje fijne kruiden, een weinig groen Citroen en Nagelen; laat het alles ſag jens ſtooven; terwyl het ſtooft zult gy byſonderlyk een Saus of *Ragout* toemaken van *Champinjons* en Oeſters, van Kappers, gefruit Meel, en een weinig van het Nat daar je Snoek in is gekookt.

Uw Snoek gaar, en je Saus gereed zynde, schep het dan op in een Schotel, en dis het voor 't *eerste Geregt* op, dat gy zult opschikken met gefruite *Champinjons*, of met de gefruite Lever van den Snoek, of maar slegt weg met gefruite Pieterselie.

Gebraden Snoek.

Gy zult hem bereiden gelyk als den Barm: zie dit na.

Snoek gezult (*Mariné.*)

De Zulting moet wezen gelyk als die van de Aalen, op pag. 65. gesult zynde, zult gy se fruiten, of gy zult se in den Oven doen bakken, gelyk als den gezulten Barm; daar na zult gy se aanregten met een Saus toegemaakt van Ansjovis en rosse Boter door den Teems gedaan; gy zult 'er het Zap van een Oranjen-appel, Kappers, en witte Peper by doen: dan zult gy je Snoek opdissen met je Saus daar onder, en gestoffeert met gefruite Karpers-hommen, of met de gefruite Snoeks-lever, of maar eenvoudig met gefruite Pieterselie.

Snoek met Kort Nat.

Zie den Barm of Barbeel met het selfde Toebereidsel.

Als de Snoek groot is, soo mag men maar alleen het Hoofd nemen, met een stuk overdwers in de witte Saus, en den Staart gefruit.

Snoek.

Snoek met een Witte Saus.

Gy doet ſe in de *Caſſerool* met wat witte Wyn en Water, een bundel fijne Kruiden, Zout en Peper ; gaar zynde, ſchep het droog op : maak 'er dan een Saus op van witte Boter, en een bindſel van de Snoeks-lever, met kruim van Brood geſtamt, dat gy door den hairen Teems zult wryven, na dat gy het in de *Caſſerool* met wat Nat van Vis, of helder Erwt-nat, Zout en Peper, zult hsbken laten ſtooven.

U Saus gereed zynde, doe 'er je Snoek in ; laat ſe een walm of twee opkooken: dis het dan voor *'t eerſte Geregt* op, verciert met gefruite Pieterſelie.

Braaſſem in Zaus of *Ragout*.

Schrap hem, doe'er het Ingewand uit, kerf hem, en waſt hem ſchoon, wryf hem met geſmolte Boter, en beſtrooi hem met wat Zout ; laat hem dan braden op den Rooſter.

Gebraden zynde, maak een klein *Ragout* van *Champinjons*, goede Boter, Pieterſeli, Zout, Peper, en kleine Uyentjens gehakt; doe het alles in de Pan; doe'er je Braaſſem by als hy byna zal gaar zyn; laat hy dus twee of drie walmen opkooken; bind je Saus met gerooſt Meel of *Colys* van Vis ; u *Ragout* gereed zynde, ſoo bewaar het tot het *eerſte Geregt*, met Hommen van Karpers gefruit tot Stoffeering, of alleen maar met Brood en Pieterſeli gefruit, of met Frickedillen van Vis.

Gebraden Braaſſem.

Men diſt ook Braaſſem op den Rooſter gebraden aan, en gy ſult ſe toebereiden gelyk als den Snoek: of gy ſult'er ſlegt weg maar een Saus van verſſe Boter, Pieterſeli, en Uyentjens gehakt, Zout, Peper, en een ſcheutje Eek onder doen.

Sla wel agt, dat je Boter niet als Oly werd: bind, dat is, maak je Saus een weinig dik: zet dan je Vis op voor *'t eerſte Geregt*, verciert met eenige gezulte Vis, of andere Stoffeering die gy zult begeeren.

Gevulde Snoek.

Klief hem langs den Rug, en ſtroop hem dan de Huid van het Hoofd tot aan den Staart af; neem het Vlees met dat'er aanhangt weg; laat den Ruggraat blyven om hem ſtyver en vaſter te houden, wanneer hy zal gevult zyn.

Dit gedaan zynde, ſoo neem de helft van 't Vlees van den Snoek, de helft van Karper of Aal-vlees: hak het alles wel klein met Pieterſeli, Zout, Peper, fijne Kruiden, en *Champinjons*.

Vult dan behendig u Snoek den Ruggraat langs; bedek je gehak met de Huid van den Snoek, en naai het toe; daar na laat het alles ſamen wel ſtooven in een *Caſſerool* met roode Boter, gerooſt Meel, Vis-nat, of helder Erwt-zop, en een ſchootje Azyn.

Als je *Ragout* haaſt zal gereed weeſen, ſoo zul jer eenige *Champinjons* in doen in dobbelſteenen geſneden, Hommen van Karpers als gy wilt, en dis het dan op met gerooſt Brood, of gefruite Pieterſeli en Citroen-ſchyven.

Snoek aan het Spit gebraden.

Men bereid ſe even eens als de vorige; men ſteekt ſe aan het Spit met geboterd papier omwonden, en men laat ſe al ſoo zagtjens braden.

Gebraden zynde, doet men ſe af; men ſmoort ſe als den gevulden Snoek, en men diſt ſe op met *Champinjons* gefruit tot cieraat.

Ook zyn'er die in plaats van den Snoek te vullen, hem met brokjens Aal lardeeren, mede doen braden, en hem gebraden zynde, aanregten met een Ansjovis-zaus.

Gevulde Karper.

Uwe Karper wel geſchrapt zynde, haal'er 't Ingewand uit, ſplyt hem op den Rug, ligt de Huid op, en haal'er het Vlees af, dat gy wel klein moet hakken, met een weinig Vlees van den Aal, Pieterſeli, verſſe Boter, Zout, Peper, Hom van Karper, fijne Kruiden, en *Champinjons*.

Vul vervolgens de Huid of 't Vel van je Karper, bind hem wel toe, en doe het in een *Caſſerool* met Boter, Nat van Vis of een helder Erwt-zap, gewoon Bereidſel, en wat gerooſt Meel om te binden.

Als je Karper wel gaar is, ſoo ſchept gy ſe op in een Schotel met je Saus daar over, en gy zet ſe op voor *'t eerſte Geregt* met ſodanig Optooiſel als gy wilt.

Gebrade Karper.

Na dat gy uwen Karper zult fraaitjens hebben ſchoon gemaakt, ſoo kerft en wryft gy ſe met geſmolte Boter, gy

be

bestrooit se met een weinig klein Zout, en legtse op den Rooster.

Gebraden zynde, soo maak een Saus met versse Boter in de *Casserool*, en daar by Pieterseli, kleine Uyentjes gehakt, wat Nat van den Vis, of helder Nat van Erwten, Zout en Peper; laat het alles te samen smooren, schep je Karper op, en regt se aan met het Zap van een Oranje, en gefruite Pieterseli tot Stoffeering.

Karper met kort Nat.

Zie den Snoek aldus bereid, op Pag. 67.

Haksel van Karper.

Neem Karper, schrap se, doe'er het Ingewand uit, en stroop se het Vel af; gy zult dan het Vlees nemen, dat gy zult hakken met Zout en Peper, fijne Kruiden, *Champinjons*, Hommen, en Bodemen van Artisjocken.

Uw Gehaksel klaar zynde, doe het in de *Casserool*, met witte Boter, doe'er wat Nat van de Vis by, of een helder Erwt-nat, laat het smooren, schep het op, en dis het op tot *'t eerste Geregt*, met het Zap van een Citroen, gestoffeert met gefruite *Champinjons*, of Kappers, of Frickedillen van Vis.

Casserool van Karpers.

Gy zult van een Gehak, als boven is bereid, neemen, daar gy een anderen Karper meede zult opvullen, de welke fraai en wel is opgedaan; doe hem in de *Casserool*, en laat hem stoven met witte Wyn, Zout, Peper, Nagelen, Groene Citroen, en een bondeltje fyne kruiden.

Ge-

Gekookt zynde, ſoo ſchept gy hem droog in een Schotel op, en gy giet'er een Doop over, toebereid van *Champinjons*, *Truffens*, *Morilles*, Bodemen van Artisjocken, Hommen van Karpers: alles in de *Casserool* met verſe Boter, en ſmakelyk gekruid; daar na zult gy uwe Karper aanregten voor het *Groot Eerſte Geregt*, met gefruite Karper-hommen, of ſtukken van gezulten Aal, en ſneden van Citroenen.

Karper aan het Spit gebraden.

Gy kunt alhier op de ſelfde manier te werk gaan als met den Snoek op deſelfde wys toebereid. Zie aldaar.

Kreeften in *Ragout*.

Men kookt Kreeften in Azyn, Zout, witte Peper; men neemt de Staarten en de Pooten, men klop ſe aan ſtukken, haalt'er de Vis uit; men doet ſe in de *Casserool* met roode Boter, Peper en Zout, fyne kruiden klein gehakt, en gerooſt Meel: men moet het alles ſagjens laten ſtaan ſmooren.

Dan ſchepje u *Ragout* op, en gy regt het aan met zap van *Champinjons*, en gefruite *Champinjons*, tot Stoffeering.

Kreeften tot Gehakt.

Ook diſt men ook wel de Kreeften als een Gehak, of Hakſel op, men bereid het, en kruit het gelyk als de Karper, na dat gy ſe zult hebben laten kooken, gelyk als in den voorgaanden Artykel is gezegt.

Daar na diſt men dit Gehak tot *'t eerſte Geregt* aan, geſtoffeert

ſtoffeert met andere gezulte Kreefts-ſtaarten gefruit, en geſnerkte Pieterſeli daar by.

Ook kan men dit Hakſel tot Frickedillen maken, en daar toe moet men, als men ſe maakt, een Ey of twee neemen, na dat het Hakſel groot is.

Spiering in Zaus (*Ragout.*)

Bereid ſe als den Karper in de *Caſſerool*, en regt ſe op deſelfde wys aan, gekookt met Wyn, Zout, Peper, verſſe Boter, en fijne Kruiden; voorts wat gerooſt Meel, om den Saus te binden; en ſchik je Schotel op met gebraden Brood, of met gefruite Pieterſelie.

Gefruite Spiering.

Men moet ſe vullen, en na dat men ſe wel heeft afgedroogt, en terwyl dat men gereed is om 't aan te regten, fruit men ſe in Boter, voorts ſoo diſt men ſe dan op tot een *Tuſſen-geregt*, met Verjuis, Zout, witte Peper, en gefruite Pieterſeli tot Stoffeeringe.

Spiering in kort Nat.

Zie de Karper in kort Nat, en draag je daar na: ook ſo eet men ſe wel droog, met een Doop van Eek, Zout, en Peper.

Steur in kort Nat.

Het geſchied op deſelfde wys als met de Snoek; gy kunt hem droog op een Servet voor *Tuſſen-geregt* aanregten, met groene Pieterſelie om den Rand van de Schotel.

Ofte

Ofte uwe Mooten Steur wel gaar zynde, ſoo zet gy hem tot *'t eerſte Geregt* op met een Doop gemaakt van *Champinjons*, *Truffens*, *Moriljens*, Peper en Zout, fijne Kruiden, het gemeene Toebereidſel; alles in de *Caſſerool* gekookt, en met andere Gezulte ſtukjens Steur rood gefruit opgediſt.

Steur met Knollen (*Haricot.*)

Sny je Steur aan Mooten ſoo groot als je begeert, of dat je van nooden hebt, om dat deeſe Vis heel groot is; kook ſe in Water met Zout; gaar zynde, ſchep ſe op, vult ſe en fruitſe vervolgens met roode Boter in de *Caſſerool* met Knollen aan dobbelſteentjens geſneden.

Dit gedaan zynde, ſoo laat het alles te ſaamen ſtooven, doe daar een glas Wyn by, en Kruid, Zout, Peper, een bondeltje fijne Kruiden, en gerooſt Meel: als je *Haricot* gaar is, ſoo ſchep je het op, en gy diſt het op voor *'t eerſte Geregt* tot *Voor-ſpys*, met gezult van den zelfden Vis.

Verſſen Haring.

Gy doet'er het Ingewand uit; wryft ſe met Boter, en legt ſe op den Rooſter; gebraden zynde, ſoo doet gy'er een roode Doop onder van fijne Kruiden klein gehakt, Zout, Peper; Kruisbeyen als'er zyn, Kappers, en een ſcheutje Azyn, en dien het warm op tot *Voor-geregt*, met ſchyven van Citroen.

Op een andere Manier.

Snyd ſe open langs den Rug, wryft ſe met geſmolte Boter, beſtrooi ſe met Zout, bedekſe met Venkel, braad ſe

op den Roofter; daar na zult gy ſe aanregten met een roode Doop, gelyk als boven; of wel met een witte Doop, met een *Ragout* van *Champinjons* gefruit tot cieraat; of gefruite Pieterſeli, of gerooſt Brood.

Men mag ſe ook Gefruit eeten, en ſe aanregten voor *Tuſſen-geregt*, met het Zap van Oranje Appels.

Oeſters op den Rooſter gebraden.

Neem verſſe Oeſters, draag zorg dat ſe niet bedorven zyn, ſlaat ſe d'een tegens d'andere, die hol klinken deugen maar om te zouten.

Na deſe proef, hebbende de beſte uitgekipt, ſoo doet gy ſe open, en kruidſe met Zout, Peper, fijne Kruiden klein gehakt of geſneden, en een weinig witte Wyn, dekſe dan voorts weer toe, en laatſe alſoo braden op den Rooſter, van tyd tot tyd een gloejende Schop daar boven houdende om ſe couleur te doen krygen, daar na regt gy ſe, open zynde, aan.

Oeſters voor den Goeden Man.

Laat ſe in Water wit werden, ſnerk ſe met wat Meel in de Boter, dat is te zeggen, als je Boter zal ros werden, dat gy'er dan een vinger-greepje of twee Meel zult by doen, en het ſoo laten fruiten.

Vervolgens doet gy'er Pieterſeli, en klein gehakte Ujentjens by met kruid na gewoonte: laat het alles te ſaamen ſmooren met een weinig Wyn; gaar zynde, zult gy 't voor *'t eerſte Geregt* aandiſſen, met ſchyven Citroen of gerooſt witte Brood tot Stoffeering.

Ook ſoo neemt men wel Oeſters, en na dat men ſe heeft wit gemaakt, doet men ſe in de *Caſſerool*, met een Ajuin

aan

aan dobbelſteenen geſneden, Boter en Kappers, alles ſmakelyk gekruid; gaar zynde, ſoo diſt gy ſe op als boven.

Gezulte Oeſters.

Gy zult ſe wel vers nemen; en in Verjuis met Zout en Peper, Nagelen, kleine Ajuintjens of Preitjens, en Citroenzap, anderhalf uur laten weeken.

Gezult zynde, ſoo beſtrooiſe met Meel, of gy zult ſe in een helder beſlag met Eyeren gemengt ſteeken; gy zult ſe in de Boter doen fruiten, en zult ſe aanregten voor *Tuſſen-geregt*, met gefruite Pieterſeli omlegt.

Ham van Vis.

Neem het Vlees van Karper, van Aalen, en van Zeelt, hak het te zamen met verſſe Boter, Zout, Peper, en fyne kruiden zeer klein geſneden, leg dit Hakſel op een gebootert Papier, en de Huid of het Vel van den Karper daar overheen, wind alles in een witten doek, en laat het ſtooven tot een ſlag van *Kort-nat* met witte Wyn; gaar zynde, ſoo ſnyd gy het aan Sneden op de manier van Ham, en gy regt het aan voor *Tuſſen-geregt* of *Buiten-werk*.

Lamprei op ſijn goed Koks.

Men moet de Lampreien aderlaten, en bewaren haar bloed, haar in warm water den ſlym afwaſſen, en ſe in mooten ſnyden; dit geſchied zynde, doet ſe by de roſſe Boter in de *Caſſerool*, met gerooſt Meel, Peper, Zout en een bundeltje fyne kruiden; laat het zagjens ſtooven, doe 'er het Bloed by, en na dat het een walmpje zal hebben opgekookt, ſoo ſchep je Lampreien op, en regt ſe aan voor

't eerste Geregt, met gezulte stukjens Aal, of gefruite Pieterseli om den Rand.

Lampreien op den Rooster.

Netjens schoon gemaakt zynde, snyd gy se in Brokken of Mooten, die gy met Zout en Beschuit moet bestrooien, dan op den Rooster laat braden, en met een *witte Doop* aanregt, gekruid met Zout, Peper, fyne kruiden, en een schootje Azyn.

Lampreien mer een soete Doop.

Gy snyd se in kleine Stukjens, en kook se in roode Wyn, roode Boter, en gerooft Meel, wat Suiker en Zout; gaar zynde, doet gy'er het Bloed by, en regt se aan, na dat gy se eens hebt laten opkooken: alles tot *Voor-spys*, met gefruite Pieterselie daar om.

Krabben in Kort Nat.

Gy laat se kooken als den Karper hier voren, en moet se opdissen, omlegt met de Gezulte Pooten der selve, met gefruite Pieterselie; het is een Schotel van *Tussen-geregt*.

Krabben met witte Doop.

Als je Krabben gaar zyn, doet gy se in de *Casserool* by witte Booter, met gehakte Pieterseli, een weinig Vis-nat, of klaar Erwt-zop, Zout en Peper: men moet het alsoo laten smooren; voorts soo zult gy de Saus binden met doiren van Eyeren, gebrooken met Verjuis: of anders zult gy

'er

'er een *Colys* van *Champinjons* by doen, en se dan voor het *eerste Geregt* opdissen.

Krabben in *Ragout*.

Ziet na de Kreeften in *Ragout*, zynde het zelve.

Bot of Schollen in de *Casserool*.

Haaven je Schollen of Bot wel, doe se by witte Boter in de *Casserool*, doe'er by wat witte Wyn, *Champinjons*, Zout, Peper, en een bondeltje fyne kruiden; laat het alles met malkanderen wel stooven.

Gaar zynde, soo schept se op in een Schotel, die gy met uwe *Champinjons* zult omboorden, of ook anders met gefruite *Champinjons*; en regt het aan voor *'t eerste Geregt*.

Bot of Schol gezult.

Zie na de andere Vis dus toebereid, en volg dat maar na: alsoo zult gy se voor *Tussen-geregt* opdissen, en wanneer dat gy'er wilt een *Eerste Geregt* van maken, soo zult gy 'er, voor dat gy se aanregt, een Doop van *Champinjons* onder doen.

Een soort van Lampreien (*Lottes*) in de *Casserool*.

Reinig en was je *Lottes* na behooren, den Slym af in warm Water, doet se in de *Casserool*, met witte Boter, Zout en Peper, Uyentjens of Preitjens, gehakte Pieterselie, *Champinjons* en *Moriljens*; laat het alles in een weinig Visnat, of helder Erwt-zop kooken: uwe *Lottes* gekookt zynde, soo zult gy'er een wit *Colys* by doen om de Saus te

te binden, en gy regt ſe aan met gezulte Vis tot Stoffeering, of gefruite Pieterſelie.

Rotgans in *Ragout*.

Pluk ſe en maak ſe ſchoon na behooren; lardeerſe met ſtukken Aal, laat ſe aan 't Spit braden, en draag ſorg voor het droopen onder het braden, met wat geſmolte Boter, Eek, Peper en Zout.

Half gaar gebraden zynde, leg hem in een *Caſſerool* met zyn uitdroopſel, een weinig klaar Erwt-zap, *Champinjons* en *Truffens*, goede kruiding, en een bondeltje fyne kruiden: als het alles wel zal geſtooft zyn, ſoo zult gy de Saus binden met gerooſt Meel, en moet het warm opdiſſen voor *'t eerſte Geregt*, met Kappers en Citroen-ſchyven tot Stoffeering.

Gy kunt, als gy wilt, daar Knollen, in dobbelſteentjens geſneden, en rood gefruit, byvoegen.

Weet dat deſe Scholvaart of Rotgans een Water-vogel is, die de Rooms-Catholyken in de Vaſten eeten.

Rotgans met kort Nat.

Pluk ſe, maak ſe ſchoon, haal ſe uit, lardeer ſe met ſtukjens Paling; doe hem in een yſeren Pot met Water, Zout, Peper, een Ajuin met Nagelen beſtoken, en een bondel fyne kruiden: laat het dus tot de helft verſmooren.

Verders, doe'er een half pint wyn by, en wat Boter; laat je Rotgans nog al aan kooken; gekookt zynde, ſchep ſe droog op, daar na zult gy ſe aanregten met een Doop van witte Booter, Meel en gewoone Toebereiding, en een bolletje *Chalot*; tot verciering ſoo leg'er ſneetjens gerooſt witte Brood, en gefruite Pieterſelie om.

Gebra-

Men braad hem aan 't Spit, men droopt hem onder het braaden met Boter, Azyn, Zout en Peper; gaar zynde, regt men hem aan met den Doop *Robert*, of wel met een Doop gemaakt van den Droop van de Rotgans, metde gewone kruiding, en Zap van Oranje, als men het zal aanregten.

Gevulde Rotganzen.

Neem de Lever van je Rotgans, hak ſe met *Truffens*, *Champinjons*, verſſe Boter, Pieterſelie, Ajuintjens, Zout, Peper, en een Ansjovis: dit gedaan zynde, ſoo ſult gy uwe Rotgans nemen, die gy omtrent half gaar aan het Spit ſult hebben laten braden: gy ſult hem vullen met dit Hakſel, in de *Caſſerool* doen met wat klaar Erwt-zop, een glas Wyn, een Bundel fyne kruiden, gerooſt Meel, *Kampernoeljen* en *Truffens*, alles tot een goeden ſmaak.

Dit *Ragout* moet wat ſmooren op het Comfoort; als het genoeg is gekookt, ſoo ſchept gy het op, en regt het aan voor *'t eerſte Geregt*, geſtoffeert met gefruite Pieterſelie.

In plaats van uw Rotgans op de helft te laten braden; ſoo kunt gy ſe met Meel in de Boter fruiten, het welk dat ook uwe Doop zal binden.

Verſſe Makereel;

Gy bereidſe op de ſelfde wys als den Verſſen Haring: zie aldaar Pag. *75*.

Aberdaan Gefruit.

Gy weekt ſe, ſnyd ſe aan ſtukken, en laat ſe in Water kooken; gekookt zynde, beſtrooit gy ſe met Meel, en

laatſe rood bakken, dan regt gy ſe aan voor *Tuſſen-geregt.*

Gy kunt, wanneer gy wilt, deſelve eeten met den *Doop Robert*, na dat ſe gekookt is, of ook wel ſe laten kooken met Booter, klein gehakte Ajuin, Peper, Zout en Azyn, en ſe dus voor *'t eeſte Geregt* opdiſſen.

Moſſelen in *Ragout.*

Neem Moſſelen, doe ſe uit'er Schulpen, was ſe wel, en ſuivert ſe van alles, doe ſe in de *Caſſerool* by verſſe Boter met Pieterſelie, Uyentjens of Preitjens, en het gewoone Toebereidſel; laat het alles na behooren ſtoven; gaar zynde, bind, of verdik het met het Geel van een Ey en Verjuis, en dien het op voor *'t eerſte Geregt* met gefruite Pieterſeli, waar mede dat gy uwe Schotel ſult garneeren.

Ook ſoo kund gy, als je wilt, die met een *roſſe Doop* eeten, en om te binden, daar gerooſt Meel, in de plaats van de Eyeren, by doen.

Backeljaau Gevult.

Gy neemt den Staart van een *Terre-neufſe* zoute Vis; gy ſchrap ſe, en haalt'er het Vel tot onder toe af; ſcheur'er dan ook een deel van den Vis af, en doe in de plaats een Vulſel, gemaakt uit het Vlees van Karper en van Aal, van fyne Kruiden, Zout, Peper, en eenige *Champinjons*, alles ondereen klein gehakt.

Dit Vulzel gereed zynde, ſoo vul je daar u Backeljaau mede, en gy trekt'er het Vel weer over, dan legt gy hem in een Taart-pan, en laat hem backen in den Oven, en daar een fraye couleur krygende, ſoo ſul je hem voor *'t eerſte Geregt* aandiſſen, met ſtukjens Aal gezult, gefruite Pieterſelie of gerooſt Brood.

Of

Of gy zoude desen Backeljaau kunnen opdissen met een Doop van *Champinjons*, *Morilles* en *Truffens*, alles in de *Casserool*, en smakelyk gekruid, uwe Schotel rondom borende met de selfde *Garnituren* of Stoffeeringen, waar van uw *Ragout* is t'zaam gestelt.

Gefruite Backeljaau.

Men fruit se op de zelfde wys als den Aberdaan. Zie daar; en tot Optoisel of Sroffeering, soo neemt gefruite sneetjens witte Brood; dit is een Schotel van *Tussen-geregt*.

Baars met Konkommers.

Neem Baars, maak se schoon, laat se fruiten, om'er dan de Vis in strepen af te snyden: neem dan Konkommers, schil se en snyd se, legt se in Azyn, doe se by Boter in de *Casserool* met gerooft Meel, en een Bondel fyne Kruiden; gy moet 'er wat Nat van je Vis by doen, of klaar Erwtzop, en laten het alles wel en smakelyk gekruid, stooven.

Gaar zynde, doe'er je sneeden of streepen Baars by, en laat se daar mede wat smooren; dien het op tot *Voorgeregt*; opgeschikt met eenig gezult van Vis, Pieterselie, of gerooft en gefruit Brood verciert.

Gebraden Baars.

Gy wryft se met gesmolten Boter; gy bestrooit se met Zout, en legt se op den Rooster; maak dan een klein *Ragout* van *Mos-champinjons*, 't welk dan in de plaats van Doop voor uwe Baars zal wezen, de welke dat gy dan sult aanregten, om te stoffeeren met al wat u behaagt: heb je

geen *Mos-champinjons*, neem dan maar gemeene *Champinjons.*

Men regt ook Baars met *Witte Doop* aan, en ten dien einde kookt men se in kort Nat.

Schol in de Casserool.

Na dat je u Schollen hebt schoon gemaakt en gewassen, soo doet gy se in de *Casserool* met Boter, waar in een weinig Meel is gemengt, voorts *Champinjons*, *Moriljes*, en andere Stoffeering soo gy se hebt, Pieterseli, Prei, Zout, Peper, en een weinig witte Wyn; laat dit *Ragout* na behooren kooken. Uwe Schollen gaar zynde, soo dist gy se op tot *Voor-geregt*, zynde gestoffeert met een gezult van Vis.

Ook soo eet men se gebraden op den Rooster met een *Witte Doop*; men moet se, om se eenigzins te vermommen, haar de Neus en den Staart afsnyden.

Ook soo kunt gy, als gy wilt, dese Vis gefruit aanregten met het Zap van een Oranje-appel, en gestoffeert met Pieterselie, ofte gefruite sneetjens Witte-brood.

Scharren.

Deze Vis werd als de Bot bereid, 't welk men daar kan zien.

Roch in *Ragout.*

Maak hem schoon, was hem wel, en zuiver hem van zyn Slym, doe hem dan in de *Casserool*, laat hem kooken met Verjuis, Zout, Peper, Ajuin met Nagelen bestoken; gaar zynde, soo laat hem in zyn Nat wat zout vatten; schep hem daar na op, gy zult de Huid daar afneemen,

en

en hem met een *Rosse Doop* opdissen, in dewelke dat een ſcheutje Eek en Pieterſelie is.

Sardynen.

Na dat gy ſe zult geſchrapt en ſchoon gemaakt hebben, zult gy ſe op deſelfde manier toemaken als den verſſen Haring.

Salm in *Ragout*.

Men laat een gedeelte Salms dat men wil aanregten met Nagelen beſteken, en dan braaden; daar na doet men 't in de *Casserool* met verſſe Boter met Meel gemengt, om de Doop wat te binden, mitsgaders Nat van de Vis of klaar Erwtzop, zout, Peper, fyne Kruiden, *Champinjons*, en een weinig Verjuis.

Laat het alles te zamen ſtooven, gaar zynde, ſoo ſchept het op, en regt het aan met het zap van een Citroen, geſtoffeert met brokjens gezulte Paling, met Pieterſelie of geharſt en gefruit Witte-brood.

Weer andere die neemen een of twee Mooten Salm, die ſe kerven, en in een Taart-pan zetten, met vuur onder en boven, of ſy laten ſe in den Oven bakken, met Vis-nat of klaar Erwt-zop, een weinig Wyn, een bondeltje fyne kruiden, en meer andere Toebereidingen.

Ondertuſſen dat de Salm aldus kookt, ſoo maken zy een *Ragout* of Doop apart met *Champinjons*, Oeſters, Kappers, gerooſt Meel, goede verſſe Boter, en de Lever van de Salm.

Nu gaar zynde, doen ſe hare Salm in een Schotel, gieten haar Doop daar over, en drukken daar het Zap van een Citroen by, en ſtoffeeren het gelyk als gezegt is.

Daar zynder die hem eeten na dat ſe hem hebben doen fruiten in de ſoete Saus, gemaakt van roode Wyn, Suiker, Kaneel, Zout, Peper, en Nagelen, en het aanregten, na dat ſe de Doop of Saus in de *Caſſerool* bereid hebben.

Tongen in Doop of *Ragout*.

Neemt Tongen, ſchrap ſe ſchoon, en haal'er het Ingewand uit, beſtrooi ſe met Meel, en doe ſe in de *Caſſerool*, op dat ſe fraai rood mogten werden; dit gedaan zynde, ſoo laat ſe koud worden, en doe'er de graat uit; dan zult gy ſe vullen met een Hakzel van *Champinjons*, *Truffens*, Hommen van Karpers, verſſe Boter, wat geraſpt Brood, en een Prei of Uyentje gehakt.

Je Tongen gevult zynde, doet gy ſe in de *Caſſerool* met Nat van de Vis, of helder Erwt-nat, en een weinig Verjuis; laat het alles wel kooken; bind je Doop met gefruit Meel, en dien het dan voor *'t eerſte Geregt*: Je Schotel zul je opſchikken met alles wat je zal believen.

Sommige in de plaats van 't Vulſel, daar van wy hebben gewaagt, maken'er een van fyne Kruiden; namelyk van Pieterſelie, Prei of kleine Uyentjens, *Thym* en *Baſilicum*: alles wel klein gehakt, en met een ſtuk Boter gekneed in de Hand, vullende daar mede hunne Tongen, die zy daar na laten backen in een Taart-pan, tot dat ſe een fraaje couleur krygen.

Gefruite Tongen.

Wel toebereid zynde, ſoo droog ſe af; zyn ſe groot, ſo ſplyt ſe langs den Rug; beſtrooit ſe met Meel, en fruit ſe in de Boter, en na dat ſe een fraaie couleur hebben aangenomen, ſchep ſe op, en diend ſe op voor *Tuſſen-geregt*.

Ton-

Tongen aan Riemen.

Men laat ſe fruiten, en ligt ſe op aan Riemen, daar na bereid men ſe als de Baars met Komkommers. Zie deſe.

Nog ſoo regt men deſe Riemen van Tongen aan met den *Doop Robert:* men eet ſe wel gezult.

Zie den Aal, en wilt u daar na ſchikken, op Pag. 65.

Zeelt Geſnerkt.

Zie na de geſnerkte Kuikens, en doe dit zelve, na dat gy ſe wel ſchoon gemaakt, wel gewaſſen, en in Mootjens zult geſneden hebben.

Zeelt met Doop.

Kerf je Zeelt, doe ſe in de *Caſſerool* met geele Boter; doe'er dan wat Vis-nat of klaar Erwt-nat by, en een bondeltje fyne Kruiden, een glas vol witte Wyn, en de gewoone Toebereiding, *Champinjons*, en gefruit Meel om te binden.

Laat het alles ſtooven, en zynde dus gaar na behooren, ſoo ſchep je Zeelt op, en regt ſe warm aan voor *'t Eerſte Geregt*, met gerooſt witte Brood, of gerooſte Pieterſelie tot *Garnituur*.

Zeelt Gevult.

Zie de Karper na, mede aldus vermomt.

Zeelt Gezult.

Wel gehavent of ſchoon gemaakt, klief ſe door, legt ſe dan in Verjuis met Citroen-zap, en daar by Peper en Zout, en een doorgaate Ajuin.

Als ſe hier nu wat zullen ingelegen hebben, moet men ſe met Meel beſtrooyen, of ſe in een Beſlag van Dooiren van Eyeren, Meel en Zout doopen, in Booter laten rood ſnerken; gefruit zynde, ſoo regt ſe aan, en ſchikt ſe om den Rand van de Schootel op, met alles wat u behaagt.

Pieterman.

Men maakt den Pieterman klaar gelyk als de Tongen, dat men daar kan nazien, op dat men niet onnodig deſelfde zaak tweemaal zoude ſchryven.

HET

HET VII. HOOFD-STUK.

De manier van Toebereiding der Moes-kruiden, Pel-vrugten, en van de Eyeren, in veelderlei Geſtalte.

Artisjocken.

DIt Stuk zal ons niet ophouden : want men weet gemeenlyk wel hoe dat men Artisjocken met een Witte Doop moet gereed maken : men moet, om ſe te binden, de Boter die men'er toeneemt onder Meel mengen en kneden.

Men eet ſe gefruit, en daarom ſnyd men ſe in Sneetjens, men doet'er het bovenſte af, kookt ſe in water, dan Sult men ſe, men beſtrooit ſe met Meel, of men doop ſe in een Eyer-beſlag, en dan ſnerkt men ſe in Boter.

Andere laten ſe in ziedent water kooken ; gaar zynde, doen zy ſe met Boter in de *Caſſerool*, daar na mengen zy'er Room by, met een Bondeltje of Bosje kleine Ajuintjens, en Pieterſelie, een Doyer van een Ey om te binden, en goed Toebereidſel, waar na ſy het opdiſſeu : Deſe zyn de Artisjocken met Room (*à la Creme*), die men voor *Buiten-werk* van de *Tuſſen-geregten* opdiſt.

Aſperges met Room (*à la Crême*).

Zie hier boven de Artisjocken dus vermomt.

Aſpergen als kleine Erwtjens.

Men bereid ſe als de kleine Erwtjens, na dat men ſe in

kleine ſtukjens heeft gebrooken: zie in 't vervolg den Artykel van de kleine Erwten.

Gy kunt ſe, als gy wilt, in Nat aanregten, waar toe gy ſe in kleine ſtukken moet breeken, en in de *Caſſerool* doen met geſmolte Spek, Pieterſelie, en kleine Uyentjens of Preitjens, alle gehakt, met Zout en Peper.

Dit geſchied zynde, ſoo laat ſe in een kleine Pot met wat Vlees-nat ſtooven; gaar zynde, ſoo ſchept gy ſe op, doet 'er het Vet af, en regt ſe aan met Zap van Hamelen-vlees, en van Citroen, voor *Buiten-werk* van *Tuſſen-geregt* buiten de Vaſten.

Men diſt ook de Aſperges in witte Boter op: zulks weet men in 't gemeen. Dit heeft mede een plaats onder de *Tuſſen-geregten* voor *Buiten-werk.*

Krooten of Beet-wortelen.

Men eet ſe gefruit; na dat men ſe heeft laten Backen in den Oven, en dat men ſe in een Beſlag van Panne-koeken heeft gedoopt, dan fruit men ſe in Boter, en regt ſe aan voor *Tuſſen-geregt* in de Vaſten. Men kan andere Schotels met Vis ſtoffeeren.

Ook ſoo eet men de Krooten tot Saladen; men regt ſe aan in de Boter, geſnerkt met Boter, Pieterſelie, Ajuin, en gemeene verdere Toebereiding. Dit ſlag van Bereiding weet yder een.

Eetbaare Diſtels. (*Cardons.*)

Men neemt de *Cardons*, men pluiſt ſe uit, daar na ſnyd men ſe in ſtukjens, en men laat ſe in water met een ſtuk Brood wit werden.

Dit gedaan zynde, laat je *Cardons* verzygen, en doe ſe

in

in de *Casserool* met Rund-nat, gehakt Runds-merg, een Bondeltje fyne Kruiden, en Zout en Peper.

Laat het alles t'zamen ſtooven; gaar zynde, en het Vet afgeſchept, ſoo ſchep het op, en regt het aan voor *Tuſſen-geregt*, buiten de Vaſten, met Citroen-zap, of een ſcheutje Verjuis.

Cardons na de manier van Juffrouw Claudens.

Men bereid de *Cardons*, als is gezegt: men kookt ſe in Vlees-nat met Zap van Rund-vlees, Zout, Peper, en een Bosje fyne Kruiden; gaar zynde, diend gy het warm op voor een *Tuſſen-geregt*, met een Doop van verſſe Boter, Zout, Peper, en een ſcheutje Azyn.

Kampernoelieu (*Champinjons*) in Doop (*Ragout.*).

Gy ſnyd je *Champinjons* in dobbelſteenen, gy doet ſe in Boter, of met Spek in de *Casserool*, dan doet gy'er Zout, Peper, en klein gehakte Pieterſelie by; men laat het ſoo ſtooven, kort genoeg verſtooft zynde, doet men'er verſſe Room by, dan regtmen het aan tot *Voor-geregt*.

In plaats van Room, maakt men een Bindſel met gerooſt Meel, of met een doyer van een Ey.

Kampernoelien gefruit.

Men moet ſe aanſtonds wat laten beſterven in een Pot met Boter, of in de *Casserool* zelfs met een weinig Vis of Vlees-nat, of ook klaar Erwt-zop, na dat den tyd is: nu wat beſturven zynde, ſoo beſtrooit men ſe met Zout en witte Peper; men beſtrooitſe ook met Meel, en men ſnerktſe in de Boter, of

in de Verkens-reusel, daar na dist men se voor een *Tussen-geregt*, aan.

Ook soo dienen sy U aldus vermomt, en onkenbaar gemaakt tot *Garnituuren*, ofte Stoffeeringen van seer veelderley slag van *Voor-geregten*; en men mag wel zeggen, dat de *Kampernoelјen* van een soo grooten bystant in de Keuken zyn, dat men niet te grooten Voorraad daar van voor een Jaar kan opdoen.

Men gebruik se in de meeste Doopen en Sauzen (*Ragouts*), en men doet se in de Potspysen (*Potages*).

Kampernoeljen gevult.

Daar toe moet je heele *Champinjons* hebben, deselve wel afpluisen, de steelen weg doen, en dan die met een Vulsel vollen, gemaakt van Vlees van Vis, gelyk als wy op veele Plaatzen hebben gezegt; of ook wel met Kalfs-vlees, Runds-merg, Spek, en behoorlyke Kruiding: gevult zynde, doe se dan in een Taarte-pan, en laat se in den Oven bakken; gaar zynde, zult gy se opscheppen in een Schootel, en opdissen met een Zap van *Champinjons* daar onder, als het in de Vasten is, of een Zap van Rund-vlees wel gekruid; soo het buiten de Vasten is, alles voor *'t eerste Geregt*.

Gevulde Kool.

Neem een Kappers-kool, legt se in 't Water, maak se behendig open, de Bladeren van een spreidende; open zynde, soo legt men in het midden een Vulzel, toegesteld van Vlees en Vogels wel gekruid, of van Vis, na den tyd, met een smakelyke Kruiding; men heeft genoeg van dit slag van Haksels gesproken, daar ik my aan gedraag.

De Kool gevult zynde, fluit men ſe weer toe, en bind ſe by een met Bindgaaren, en doet ſe in de *Caſſerool*, met ſneeden Rund-vlees in Meel Ros gebraden, zyn eigen Zap, en een weinig vet Vlees-nat, of van Vis, of van klaar Erwtzop, na dat je Vulzel zal zyn t'zamen geſtelt.

Laat het alles te zamen kooken met Zout, Peper, en Nagelen; uwe Kool gekookt zynde, ſchep ſe dan op in een Schotel zonder Doop, en dis het op voor *'t eerſte Geregt*, met een Doop van *Champinjons*, gebraden met een goed Zap van Rund-vlees, of zonder Zap: gy zult het ſtoffeeren, of met gefruite *Champinjons*, of Pieterſelie, of geharſt Witte-brood.

Bloem Kool.

Neem Bloem Kool, maak ſe ſchoon na gewoonte, en laat ſe in een Pot kooken met Water, Zout, Peper, en een ſtukje Boter; gaar zynde, ſoo ſchept ſe op, laat ſe verzygen, en dan zult gy ſe in een Schotel doen, en een Doop daar onder, gemaakt van Boter, met een weinig Meel gekneed, om de Saus te binden; voorts Zout, Peper, en een ſcheutje Azyn, en gy zult het voor *Tuſſen-geregt* opdiſſen.

Daar zynder die de Bloem-kool in de Pan doen met geſmolten Spek, Zout, Peper, en fijne Kruiden in een bondel, en dan ſoo laten ſmooren, en ſe met Weere-nat, en een ſcheutje Azyn, aanregten.

Geſnerkte Konkommers.

Schil ſe, en ſnyd ſe in Schyven, haal ſe door wit van 't Ey in de *Caſſerool* met verſſe Boter, doe'er een Ajuin by in ſchyven geſneden, Zout en Peper; laat het alles fraai ſtoo-

ven: daar na zult gy het opdissen met een Doyer van een Ey met Verjuis gebrooken, of wel met Room.

Men eet de Konkommers tot Salade; de manier is ligt. Wy zeggen hier daar niets van.

Men vult se ook, en zie hier eens hoedanig.

Gevulde Konkommers.

Na dat gy uwe Konkommers daar toe hebt bereid, deselve van haare Zaden als anders hebt ledig gemaakt, soo vult men se met een Doop toebereid van het Vlees van Karpers en Aalen, *Champinjons*, Zout, Peper, en fyne Kruiden, alles wel gehakt; dit gedaan zynde, soo vul daar mede uwe Konkommers.

Gevult zynde, doe se in een *Casserool* met Nat van Vis, of Nat van groene Erwten, Peper en Zout: laat het alles zagtjens kooken; gekookt zynde, zult gy het opscheppen in een Schotel, gy zult se in de langte open snyden, en zult het opdissen met een *Coulys* van *Champinjons* daar onder.

In de plaats van Vulsel van Vis, soo kund gy'er een maken van Kalfs-vlees of Vlees van Gevogelte, wel gekruid; en laat je Konkommers kooken met Vlees-nat; gaar zynde, soo dien se aan met Zap van Rund-vlees daar onder, alles tot een Schotel *Voor-spys*.

Ofte wel, en dat nog voor het beste, na dat je Konkommers gevult zyn, soo laat se kooken met een goed *Colys*, 't zy van Vlees of van Vis, daar is niet aangelegen, en bind je Doop met gefruit Meel, of ook anders met een Doyer van een Ey en Verjuis.

Spinagie

Spinagie.

Neem de groenſte en malſte Bladeren van de Spinagie; laat ſe wit worden, na dat gy 'er de ſtelen hebt afgehaalt, en wel hebt gewaſſen; laat ſe vervolgens verdruipen, en hak ſe dan klein.

Dit gedaan zynde, ſoo doe een goed ſtuk verſſe Boter in een *Caſſerool*, laat het ſmelten; geſmolten zynde, ſoo doe'er je Spinagie by met Zout en Peper; laat het alles te zamen ſtooven; gereed zynde om aan te regten, ſoo raſp'er wat Notemuſcaat op, of doe'er anders verſſe Room by, en dis het op tot *Voor-ſpys*, met geharſt Brood om den Rand van de Schotel, of *Champinjons* met Spinagie gevult, of ook geſnerkt.

Boonen met Room.

Neem Boonen, doe'er de Huid af, doe ſe in de *Caſſerool* met goede Boter; laat ſe daar lang ſnerken en rood bakken, doe'er dan wat Water met Zout by, en waar in dat wat Keul heeft geweekt; maak genoeg van dit Water te hebben tot dat het kooken is voleindigt; by na verkookt zynde, ſoo doe'er verſſe Room by, laat het daar na nog een walmpje opſtooven, en dan eens omgeſchut werden, en regt het aan.

Morilles in *Ragout*.

Neem *Morilles*, ſnyd ſe in de langte open, was ſe wel, laat ſe vervolgens in de *Casſerool* rood werden, en regt ſe dan verders aan gelyk als de *Champinjons*: zie boven.

Wilt gy ſe met Room eeten, dan zult gy mede deſelfde

manier

manier onderhouden, en zult ſe eveneens voor *Buiten-werk* opdiſſen van *Tusſen-geregten.*

Ook kunt gy ſe geſnerkt aanregten: zie vorders den Artykel van de Geſnerkte *Champinjons* na: men maakt'er Schotels van *Tusſen-geregten* van, of men gebruikt ſe tot Stoffeeringen en Cieraaden van de *Eerſte Geregten.*

Mos-Kampernoeljen (*Mouſſerons*) in *Ragout.*

Neem ſe vers, doe'er het Zand af, was ſe wel in't Water, doe ſe in een *Casſerool* met verſſe Boter, laat ſe daar in wat ſtooven, kruit ſe met Zout, Peper, een bondeltje fyne Kruiden, en een weinig Nats na den tyd; in deſen Doop moeten ſe wat ſtooven; gaar zynde, ſoo zul je uwe *Ragout* met het Geel van een Ey en gefruit Meel binden, en gy zult het voor *Buiten-werk* van *Tusſen-geregten* opdiſſen.

Mouſſerons in de Room.

Men bereid ſe op deſelfde wys als de *Champinjons*, en in de plaats van Boter, ſoo kund gy ſe met Spek toebereiden.

Groene Erwten in de *Caſſerool.*

Neem kleine groene Erwten, laat ſe door de Boter gaan in de *Casſerool*, of doe het met Spek; het moet wat kooken: gy zult het kruiden met Zout, een bosje Ajuin, of Preitjens, en Pieterſelie; by na gaar zynde, ſoo doet gy'er verſſe Room by, of Melk met Doyeren van Eyeren gemengt, dan zult gy het voor *Buiten-werk* van *Tusſen-geregten* aanregten: ook mag men (als men wil) daar Suiker by voegen.

Groene Sny-boonen met Room.

Handel daar mede als met de kleine Erwten, na dat gy ſe in Water hebt laten kooken met wat Zouts, en gy zet ſe voor een *Tuſſen-geregt* op, zonder Suiker.

Eyeren met Room.

Breek Eyeren na maate van je Room, neem de helft der Doyeren, en ſlaat ſe wel klein, met Suiker, en een weinig je Zouts: laat alles in een Pan kooken op een klein helder vuurtje, uit vrees dat je Eyeren mogten aanbranden; gaar zynde, ſoo regt ſe aan voor een *Tuſſen-geregt*, na dat gy ſe met ſuiker hebt beſtrooit.

Soo gy ſe wilt een kleurtje geven, ſoo neem de As-ſchop, maak ſe gloeyend, ende houd ſe daar over: bemin je den Reuk en Geur, ſoo giet'er wat Oranjen-bloeſſem-water over.

In de plaats van Room, kon je ook wel maar Melk nemen, die gy aanſtonts laat heet worden met Suiker, en een weinig Zout.

Aangenaame Eyeren. (*Oeufs Mignons*)

Neem Kruim van Brood geweekt in Melk, en wryf het door een Doorſlag; dit gedaan zynde, laat goede Boter ſmelten; geſmolte zynde, meng'er onder dat je hebt doorgewreven, nevens Suiker, geconfyte en klein gehakte Citroen-ſchil, en een weinig Zout; neem dan verſſe Eyeren, breek ſe en klop ſe wel met uwe Boter en dat'er by is, doe het dan in een Schotel op een Comfoort, na dat gy ſe op den Bodem zult met wat Boter hebben gewreven: laat het

backen; gebacken zynde, ſoo geef het een couleurtje met de As-ſchop, en dis het op met Suiker daar over geſtrooit.

Eyeren op zyn Portugys.

Doe wat Oranjen-bloeſſem-water in een *Caſſerool* of in een Schootel, doe daar by ſmelten Suiker met Citroen-zap, en een weinig Zouts; doe'er dan Doyeren van Eyeren by, meng alles onder malkanderen, en laat het kooken tot dat ſe van de Schotel los werden, 't welk het Teken is dat deſe Eyeren van hunne kooking geven.

Men regt ſe koud aan als men wil, gemaakt als een *Piramide* met gekonfyte Citroen-ſchil daar onder, of gants warm, na dat men ſe met de heete Schop een couleurtje heeft gegeeven.

Eyeren op zyn Florentyns.

Neem Doyeren van Eyeren, laat ſe d'een na d'ander hard worden in een Syroop, van Suiker en Water gemaakt; nu hard zynde, ſoo legt ſe in een Schotel; neem dan een glas Spaanſe Wyn, of gemeene Wyn met Suiker, doe'er geſtampte *Marſſepain* by, met geconfyte en klein gehakte Citroen-ſchil: meng het alles wel onder een, laat het een Walmpje of twee opkooken, giet het dan over je Eyeren, en regt ſe aan.

Eyeren in Oranjen-Bloeſſem-Water.

Gy zult neemen Doyeren van Eyeren ſoo veel gy wilt, deſelve mengen met Oranje-bloeſſem-water, met geſtampte *Marſepain*, en geconfyte klein gehakte Citroen-ſchil: meng alles braaf onder een; ſmeer den Bodem van u Scho-
tel

tel met Boter; doe'er uwe Eyeren in; laat het een walmpje of twee opkooken; gaar zynde, ſoo maak het glad met Suiker en Oranje-bloeſſem-water, en zet het op Tafel met een Citroen daar over uit gedrukt.

Gedopte Eyeren met Ansjovis-zaus.

Dop Eyeren op 't Water, heb dan Ansjovis by de Hand, ontdoetſe in een Schotel met verſſe Boter, giet ſe door een hairen Teems met gerooſt Meel, Citroen-zap, en een weinig Zout; ſchep dan uwe Eyeren op, giet'er deeſe Doop over, en regt ſe aan.

Eyeren op zyn Romeyns.

Neem raauwe Doyeren van Eyeren, met een weinig Oranjen-bloeſſem en wat Zout, doe dan een weinig Boter in een Taart-pan, giet'er de helft van uwe Eyeren by; laat ſe met weinig Vuur daar onder ſtaan; by na gaar zynde, ſoo doet daar op *Marſepain*, als op een Onderkorſt van een Taart, met fyne gehakte geconfyte Citroen-ſchil; neem dan de andere helft van uwe Eyeren, giet ſe daar over heen, ſluit je Taart-pan, en leg vuur onder en boven, dog meer onder als boven, op dat uwe Eyers behoorlyk zouden gaar werden; byna gaar zynde, ſoo ligt het Dekſel van je Pan eens op, en ſtrooi'er nog al wat *Marſepain* over heen; zet het weer op het Vuur als vooren, en als ſe gaar zyn, ſoo diſt ſe op in een Schotel gelyk als een Taart, en draag ſe warm ter Tafel op voor een *Tuſſen-geregt*.

Eyeren tot een Rotz.

Maak een Syroop van Suiker en witte Wyn, doe'er ſoo

veele Doyeren van Eyeren by als gy begeert daar toe te gebruiken, en laat ſe backen tot dat ſe van de Pan glyen.

Gaar zynde, ſoo doe 'er wat Oranjen-bloeſſem-water, en het Zap van een Citroen by; laat het door de Teems gaan, op een Schotel, en dis het op als een Rotz, met brokjens geconfyte Citroen-ſchil.

Geſponne Eyeren.

Maak een Syroop van Suiker en Water; half gemaakt zynde, ſoo doe'er ſoo veele Doyeren van Eyeren by als gy wilt, roer alles wel om, en ſpuit het door een Spuit, ten einde daar van draden werden; en draden zynde, ſoo droog ſe voor het Vuur, ſchep ſe op en regt ſe aan.

Gevulde Eyer-ſtruiven in de Vaſten.

Neem Hommen van Karpers, ſnyd ſe aan brokjens, en maak ſe in de *Caſſerool* tot een *Ragout* met Boter, *Champinjons*, Zout, witte Peper, en een bondeltje fyne Kruiden: U *Ragout* klaar zynde, doe ſe in een dozyn Eyeren, ſla het alles onder een, zout het, laat het voorts in de Pan backen met een goed Stuk Boter, die gy by na zult laten ros werden; uwe ſtruif moet fraai in de Boter ſnerken; fraai gekleurt zynde, ſoo ſchep ſe op in een Schotel, en regt het aan voor een *Buiten-werk* van *Tuſſen-geregten.*

Men maakt diergelyke Srtuiven met de Spieren van Kapoenen of Kalfs-nieren, klein gehakt, half gaar, en wel gekruid: men doet'er, als men wil, klein gehakte confyte Citroen-ſchil by.

Ook ſoo maakt men Struiven van *Champinjons*, geſtooft tot *Ragout*, met verſſe nog bloedige Konyns of jonge Hazen

zen Levers, die men klein hakt met fyne Kruiden.

Men regt ſe aan met Kalfs-zweſerikken, en Vette Levers in *Ragout*, of met Vis-vulzel in de Vaſten.

Aſpergie-Struif.

Sny of kerf uwe Aſpergien in zeer kleine Brokjens, ſnerkt ſe in de *Caſſerool* met geele Boter, Zout, Peper, Pieterſelie, en kleine Uyentjes of Preyen gehakt; gaar zynde, ſoo doe'er wat Room by, giet het dan voorts onder de Eyeren, klop het braaf onder een, en bak het met Boter in de Pan.

Struif Piſtachjes.

Heb een vierendeel Piſtasjens, ſtampt ſe in een Mortier met ſoo veel geconfyte Citroen-ſchil; dit verrigt zynde, ſoo meng het by uwe Eyeren daar je een weinig Zout hebt by gedaan, en laat het backen na gewoonte.

Struif met Oranje-bloeſſem-water.

Men kan onder de Eyeren wat Oranje-bloeſſem-water, wat Suiker, met een weinig Room mengen; alles wel onder een kloppen met een klein weinigje Zouts, dan in de Pan met Boter laten backen, en aanregten.

Nog is'er een oneindig getal van allerlei ſlag van Eyeren te bereiden, die wy niet hebben noodig geagt om hier te ſtellen, om dat ſe ſoo gemeen en ligt zyn om in 't Werk te ſtellen, dat ſe alle Man bekend zyn.

HET VIII. HOOFD-STUK.

Van veel andere Slag van Tafel-geregten, ſoo wel buiten als in de Vaſten; en wat dat Zap, en wat Colys *is, en hoe men het maakt.*

Worſten van Kalfs-vlees.

Neem den Omloop van een Kalf, en ſny het klein met Verkens-reuſel, en Verkens-vlees; laat het alles in een Pot ſmooren, met Zout en Peper, en een weinig gehakte *Chalotten*; gaar en koud geworden zynde, ſoo meng'er wat Room by, en eenige Doyeren van Eyeren, voorts vult ſe in Verkens-darmen, die gy met een draad ſo lang en kort ſult afbinden als gy 't begeert; laat ſe dan in een Yſere Pot op een Kool-vuur kooken, met wat Verkens-reuſel, of ſneden Spek, Zout, Peper, Nagelen en Noten-muſchaat; het moet zagjens en langzaam met weinig Vuurs kooken.

Uwe Worſten gaar zynde, ſoo laat gy ſe in haar Nat rood werden, en als gy ſe wilt aanregten, zult gy ſe op den Rooſter leggen met een blad Papier daar onder, en gy zult ſe voor *'t eerſte Geregt* opdiſſen.

Worſten van Verkens-vlees.

Men neemt de groote of dicke Varkens-darmen, die men twee dagen laat weeken; dit gedaan zynde, ſoo laat men ſe bleiken of wit werden met Zout, en een Ajuin in ſchyven geſneden daar by; ſny dan deſelve aan Riemen, en ſoo lang als gy uwe Worſten begeert te hebben.

Neem

Neem voorts Buik-ſpek, doe het vette daar van weg; ſny het in ſtukjens als de Worſten, daar na zult gy het Net neemen dat gy wat in witte Wyn zult laten weeken, om 'er den vyſen ſmaak van weg te neemen; aldus bereid zynde, ſoo doe'er by de Compoſitie van uwe Worſten; bind alles wel toe aan een einde, zulks beſchikt zynde, ſoo laat ſe kooken als de voorige.

Witte Beulingen.

Neem Schaaps-darmen, broei en ſchrap ſe zuiver; neem dan Reuſel, en kerft het heel kleintjens, en de Spieren van Kapoenen; hak het een weinig met Ajuin, Pieterſeli, Zout, Peper: fijne Kruiden en Meel, ſoo veel als gy het noodig oordeelt; daar na zult gy dit Hakſel in uwe Darmen ſtoppen, beide de Einden toebindende, dan zult gy ſe op den Rooſter braden, en voor *'t eerſte Geregt* opdiſſen.

Swarte Beulingen.

De ſwarte Beulingen maakt men van Verkens-bloed, een weinig Melk, Reuſel klein gehakt na behooren, Zout, Peper, een weinig Anys zaat, en andere fijne Kruiden, alles wel onder een gemengt; dan ſtopt men ſe in de Darmen te vooren wel ſchoon gewaſſen en gebroeit, en men regt ſe aan als de voorgaande.

Nog maakt men andere Beulingen met vette Levers, of van Varkens-vlees, of van een Kalf-ſchyf, alles toebereid gelyk als de witte Beulingen.

Met-Worſt (*Sauciſſen*).

Het is by na het ſelfde als de witte Beulingen, uitgeno-

mem

men dat men ſoo wyde of groote Darmen niet daar toe neemt: gy kookt ſe als de andere; en gy regt ſe voor *Tuſſen-geregten* aan.

Ook ſoo maakt men wel Saucyſen met het Vlees van gebraade Patryſen, die men klein hakt, met Reuſel en kruiding als den Beuling.

De witte Beulingen en de Saucyſen zyn beter in de Pan gebacken, als op den Rooſter gebraden.

Frickedillen van Kalfs-vlees.

Neem een Kalfs-ſchyf, hak ſe met goed Spek, raauwe Doyeren van Eyeren, Zout, Peper, en fijne Kruiden; maak van dit Gehak uwe Frickedillen, doe ſe in de *Caſſerool*, en dlſt ſe op tot *Voor-geregt*, met Zap van *Champinjons*.

De Frickedillen helpen de *Garnituuren* of Optoojingen zeer veel, ſoo wel tot de Pot-ſpyzen, als voor een oneindig getal van andere *Ragouts*.

Men maakt Frickedillen van Vis; als met het Vlees van Aal en van Karper, en gekruid, gelyk als is gezegt in den Artykel van het Gehak van Karpers; men laat ſe meede even eens kooken, na dat men ſe heeft gemaakt; en men dient ſe aan, of tot *Voor-ſpys* met een Doop van *Champinjons*, of Stoffeering in de Vaſten.

Schalein of Geſtolt Nat.

Neem een Haan, ſtroop hem de Huid af, nog een Kalfsſchinkel, en vier Kalfs-pooten aan ſtucken geſlagen, laat ſe wit worden, en doe ſe in een nieuwen Yſeren Pot met water, laat ſe zonder Zout kooken; gekookt zynde, neemt gy u Nat, gy doet'er het Vet af, en doet het in de *Caſſe-*

rool

rool met Suiker, Kaneel, en Citroen-ſchil; gy laat het alles nog eens opkooken, en doe'er het Zap van ſes Citroenen by, en ſes geklopte Witten van Eyeren; voorts zygt gy het daar na tweemaal door den Teems, half koud zynde, op dat het Vet zoude aan den Teems blyven hangen.

Door gedaan zynde, doet gy uw *Schaley* in een Schotel, laat ſe koud werden, en regt ſe aan voor een *Tuſſen-geregt*: gy kunt, als gy wilt, daar wat witte Wyn by doen, en op dat het fraai zoude ſtremmen, het by den Somer in den Kelder zetten, want de koude moet het alles doen.

Spaanſe Pap.

Men neemt toebereide *Schaley*, men doed daar Suiker by, Kaneel en Citroen-ſchil; men laat het alles zamen een weinigje opkooken in de *Caſſerool*, of in een Aarde Pan; vorders doet men'er by gepelde Amandelen, met wat Melk: men giet het door terwyl het matelyk warm is, men herdoet dit nog tweemaal; daar na doet men het in een Schotel, laat het koud werden, en dien het koud voor een *Tuſſen-geregt* aan.

Gevulde dunne gekneuſde Schyfjens Kalſs-vlees.

Om ſe te maken, neem van een Kalfs-dye, ſnyd het in kleine Sneetjens, en klop het wel met het Hegt van 't Mes; doorſpek het dan met middelmatig Spek, ſprei het dan uit op een Tafel, het Spek onder, gy zult het de dikte van een Ryxdaalder bedekken met een Vulzel toebereid van een ſtuk Kalfs-vlees, Oſſe-merg, een weinig Spek, Zout, Peper, fijne Kruiden, en een Ey op dit Vulzel.

Als dit gedaan is, ſoo vult men ſe, men doet ſe in de

Casserool, of in een Aarde Pan, op de Koolen kooken met wat Spek op den Bodem; en laat ſe aan beide de kanten een fraaje couleur krygen, na dat men ſe heeft omgekeert.

Schep dan je Kalfs Lapjens op, doe'er het Vet van weg, legt ſe weer in de *Casserool* met Rund-nat, laat ſe daar ſoo wat ſtoven, en bind de Saus met gefruit Meel; ſchep ſe op, en dis ſe voor *'t eerſte Geregt* op, met een Doop van *Champinjons* daar onder.

Zonder Doop bedient men zig daar van om de Groote *Voor-geregten* te vercieren: en by aldien dat gy ſe niet wilt vullen, ſoo hebt gy ſe maar te doorſpecken, en te ſtooven als gezegt is, en daar mede dan de andere *Ragouts* op te ſchikken, die gy wilt op deze wys gaar maken; men gebruikt ſe niet anders als voor Stoffeeringen.

Zap van Champinjons,

Neem *Champinjons*, maak ſe wel ſchoon, doe ſe met Spek of Boter, na dat het of buiten of in de Vaſten is, in de *Casserool*, laat ſe fraai rood werden met wat Meel.

Dit verrigt hebbende, doe'er Vlees- of Vis-nat, na den tyd, by; kook het een walm op, en ſchep het in een Pot, om'er U van te bedienen.

Zap van Rund-vlees.

Neem een ſtuk mager Rund-vlees, ſny het aan ſneden, en legt het in een kleine Aarde Pot, die gy op een weinig Vuur moet zetten, na dat gy ſe wel hebt toegeſtopt met Deeg, laat je Vlees ſoo een paar uuren ſtaan ſmooren, dan zult gy'er het Zap dat'er is uitgekomen af halen, om U tot de *Ragouts* Sauzen en Doopen alzins te bedienen.

Op die ſelfde Manier haalt men 't Zap van 't Schape- en

van

van 't Kalfs-vlees, of men laat het ook wel half aan 't Spit gaar braaden, en parssen het'er dan met een Pers uit.

Zap van Kapoenen.

Neem een fraai opgedane Kapoen, braadse; gebraden zynde, parstse, en het Zap zalder uitkomen: alle deese Zappen zyn zeer nuttig voor de Keuken om de meeste *Ragouts*, Doopen, en Pot-spyzen die men opdist, een Lyf te geven.

Colys van Kalfs-vlees.

Men neemt van de Dye van een Kalf, waar van dat men het Zap trekt als gezegt is; voorts doet men in dit Zap gedroogde Korsten Brood, en een weinig Vlees-nat; en als je Korsten wel zyn doortrokken, zo zygt gy het alles door den Teems, en gy bedient'er u van by voorval; aldus maakt men ook de *Colys* van Rund-vlees.

Colys van een Jong Hoen.

Braad een Jong Hoen: gebraden zynde, stoot het in een Mortier, stamp het wel, neem dan korsten Brood, laat se in de *Casserool* rood werden met Spek en eenige fijne kruiden; dit gedaan zynde, soo maakt se met wat nats vogtig, giet se door een Teems of een Doek, en bedient'er U van.

Men gaat op deselfde wys te werk als men *Colys* van Kappoenen, Patrysen, Snippen, Jonge Duiven, en Eend-vogels wil maken.

Colys van Champingnons.

Men haalt'er het Zap uit als is gezegt; men laat'er Korſten van Brood in weeken; wel door weekt zynde, doet men het door den hairen Teems, en regt het aan.

Colys van Linſen.

Neem Korſten van Brood, ſommige Wortelen; als by voorbeeld, van Pieterſelie, Pinxternakelen, Ajuin, of andere eetbare; ſmoor ſe met Spek of geele Boter, na dat het in of buiten de Vaſten is; doe'er de Korſten by, en laat het alles wel rood ſnerken.

Dit gedaan zynde, ſoo meng'er de gekookte Linſen onder, met een weinig Nat, Zout en Peper; als het alles wel door weekt is, giet het dan door de Zeef, en bedient'er U van tot de Pot-ſpyſen, ſoo wel buiten als in de Vaſten: dat daar aan een goede ſmaak geeft, (en bind ſe wel.)

Gy kunt ook een *Colys* maken van kleine Erwtjens, of van harde Erwtjens, op de ſelfde manier.

Men moet van deſe laatſte niet als het heldere Nat nemen.

Colys van Kreeſten.

Dit *Colys* geeft een groote verheventheid aan een Potſpys in de Vaſten: zie hier eens hoe dat men ſe maakt.

Na dat gy uwe Kreeften hebt gekookt, ſoo neemt gy de Pooten en Heupen, gy ſtampt ſe in een Mortier, gy doet 'er wat Vis-nat by, of helder Erwt-nat, of ander Vaſtennat met een korſt Brood; als het alles wel door weekt is, ſoo zygt gy het door den hairen Teems.

DE

DE
VOLMAAKTE
PASTEY-
BAKKERY.

DE VOLMAAKTE PASTEY-BAKKERY.

HET I. HOOFD-STUK.

Van de Manier om allerley slag van Deeg of Korst, Bruin, Verguld, Verglaast, te maken, behoorende tot de Pastei-bakkery.

NA dat ik dus lang in dit Boek heb verhandeld al wat de Keuken is rakende, soo heb ik geoordeeld daar by te behooren de manier om allerley slag van Pasteyen te maken, als een zeer groote Hulp en Onderstand tot de *Voor-* en *Tussen-Spysen* aan een Tafel zynde; ook niet van het minste cieraad, en het vermaak dat men heeft terwyl dat men se eet: 't geen genoeg doet oordeelen, hoe noodzakelyk dat se is om den Eetlust op te wekken, door de verscheidentheid, en de veelderley Toebereidsels, uit de welke dat zy werden te zamen gestelt.

Manier om Bruine- of Rogge-deeg Korsten te maken.

Gy zult een maat Blom van Roggen-meel neemen, het met warm Water kneden tot een taai en vast Deeg. Dit Deeg is goed om Pasteien voor Hammen en groote Venezoenen te maken, die men kan vervoeren, waar van dat

de

de korst twee duimen mag dik wezen. Gy doet maar een half pond Boter in dit Deeg.

Weest indagtig dat alle deze Pasteyen op den duur wel gebakken, en wel geslooten moeten zyn.

Manier om het Witte- of Witte-broods Deeg te maken tot groote Pasteyen.

Gy zult een Tafel zeer rein en schoon maken, op dewelke dat gy een halve Maat fijne Meel-blom zult uitschudden; dan zult gy daar in een kuil maken, waar in dat gy twee Pond versse Boter doet: soo se hard is moet gy se zagt maken; dit gedaan zynde, soo doe se in het gat dat gy gemaakt hebt in u Meel; daat na voeg'er drie oncen klein geklopt Zout, en een pintje water of daar omtrent by; roer dan u Deeg met de Handen, en al roerende, zult gy het nu en dan besproejen met een weinig laauw water.

Als nu het Deeg taai en gekneed is, soo breid gy het uit met den Rol-stok, en gy doet een weinig droog Meel onder en op het Deeg, op dat het niet zoude aan de Tafel kleven.

Gy moet onthouden, dat men in de Winter het Deeg moet vetter maken, op dat het dies te handelbaarder zoude wezen; en dat men'er Somers geen Boter by moet doen, om dat de warmte het Deeg week maakt; ook moet men aanmerken, dat als het koud is dat gy je Deeg moet dekken, ten einde gy het dus te gemakkelyker zoud kunnen kneeden.

Andere wyſe om fijn Wit Deeg te maken, tot het maken der Paſteyen, dienende tot de Voor-Geregten, en andere ſoorten van Paſteyen, om die Warm te eeten.

Om dit ſlag van Witte Deeg of Korſt te maken, ſoo zult gy drie pont Boter nemen, en op deſelfde wys als het voorgaande kneden; het is goed om Paſteyen tot *Voor-ſpys* van Kalfs-vlees, Jonge Duiven, *Olipodrigo*, (dat is, van Hanekammen, Kalfs-zweſericken, en wat dies meer is,) en meer andere die men warm eet, te maken.

Indien dat gy dit Deeg ook nog tot eenig ander Ovengebak gebruikt, moet gy uw Deeg verhoogen of verlaagen, verdikken of verdunnen, en na maate van de groote der ſtukken die gy zult maken.

Om het Blad- of Boter-Deeg te maken.

Men moet maar een halfvierendeel Meel-bloem hebben, en het op een Tafel doen, daar in een kuiltje maken als vooren, en daar omtrent een half glaasje Water by gieten, met een loot klein geklopt Zout, kneed het onder een, en beſproei het als 't noodig is: als dit Deeg wel zal gebonden zyn, ſoo dat het wat zagt is, ſoo zult gy'er een klomp van maken: dit gedaan zynde, zult gy het een half uur laten beruſten, ten einde dat het wat komt te droogen; dan zult gy het met je Rolſtok uitbreiden tot de dikte van een Vinger, het met Meel beſtuivende.

Aldus gerolt zynde, ſoo zul je een pond van de verſte en welgekneedſte Boter neemen die gy kund bekomen, en zult ſe over u geheele Deeg heen ſpreiden, en ſe daar gelyk

opsmeeren ; dan zal je dit Deeg dubbeld toevouweu , soo dat'er de Boter is ingeslooten.

Gy zult het Deeg nog veel dunder uitrollen met de Rolstok , en zult het zelve nog vyf of ses maal her-halen, en tot die dikte brengen, die gy zult bequaam rekenen, geduurig daar Meel opstroojende , op dat het niet aankleeven zoude.

Het is goed , om Taarten van Jonge Duiven en meer diergelyken te maken.

Gy moet weten, dat, als gy daar minder Booter in doet, dat het dan een half geblaad Deeg is.

Om Deeg met Oly te maken, en hoe dat gy het zyn Reuk zult beneemen.

Overmits dat ons voornemen niet is om hier maar alleen voor de lekkere Tanden te schryven, maar ook voor die geene, dewelke met een matige Toebereiding te vreden zynde, mede veel van de Pasteyen houden, behalven dat den byzonderen Smaak in alle dingen , van de aangenaamheid die men in de Spys vind, oordeeld ; soo heeft men de manier om het Deeg met Oly te bereiden, dus opgestelt.

Laat den Oly op't Vuur kookeu , tot dat se niet meer kraakt, dan zal se verlooren hebben al wat'er onaangenaams in is.

Als nu uw Oly dus toebereid is, neem dan een maatje Blomme Meel , en doe'er drie of vier Doyeren van Eyeren in, een Vinger-greep Zout , en Oly na U believen, met wat Water; meng het alles wel onder een, en behandelt het Deeg soo, dat het wat hard blyft, en dat het soo slap niet zy als het met Boter was.

Gy zult het vervolgens gebruiken als gy het zult van doen hebben.

Suiker

Suiker-Deeg.

Gy zult een vierendeel Suiker neemen, tot Poeder gezift, daar na zult gy se in een Mortier doen, doe'er het Wit van een Ey by, en een Lepel vol Citroen-zap, en roer het alles met malkander zagtjens om, tot dat de Suiker begint wat gebonden te werden; en by aldien dat se het bezwaarlyk doet, soo zult gy'er wat Oranje-bloessem-water by doen; en wanneer het zal gebonden wezen, soo zult gy het stampen om het tot Deeg te brengen, ten einde dat het vast werd, dan zult gy Onderkorsten van Pasteien maken, na dat gy van doen hebt.

Ook soo maakt men Deeg met half Suiker, daar by doende half Suiker en half Meel, dat men onder een moet kneden, gelyk als hier boven is gezegt.

Manier om zoete Speceryen te maken, daar hun de Pastei-bakkers van bedienen.

Men moet twee oncen Gengber ueemen, en een once gestampte Peper, te zamen gemengt; doe'er gestoote Kruidnagelen, geraspte Notemuscaat en gestoote Kaneel by, van yder een once tot een pond, en Peper meer of min: gy zult dit alles onder een mengen, en in een doos bewaren.

Ook soo kan men yder Soort byzonder bewaaren.

Veele zynder die niet als Zout en Peper gebruiken, hoe wel dat deese toebereide Speceryen veel Soeter zyn.

Om gezoute Speceryen te maken, soo moet men soo veel zwaarte klein gewreven Zout neemen, als daar Speceryen zyn, en het op een dtooge plaats bewaaren.

Om Verguld te maken, daar zig de Pastei-Bakkers van bedienen, om een Couleur aan hunne Pasteien te geven.

Men moet Eyeren wit en geel te zamen braaf kloppen, als of gy een Sttuif wilde maken : soo gy begeert dat het heel Geel is, moet gy maar van een Wit tegens drie Doyeren hebben : wilt gy dat het Verguldsel bleek is, soo behoeft gy maar uwe geele Eyeren met water te mengen ; en daar van soo veel te maken als gy benodigt hebt.

In de Vasten, als men geen Eyeren eet, neem Saffraan, of Gouds-bloemen, of bedien je van de Kuit van Snoek.

Om Room te maken, daar zig de Pastey-Bakkers van bedienen.

Men neemt een half pintje Melk, zet het in de Pan op 't Vuur; als het wat warm zal wezen, soo neem twee Eyeren, doe het geel en 't wit by een half maatje Meel, meng het met malkander tot een Pap, en doe'er nog twee Eyeren by : alles wel zynde onder een gemengt, terwyl dat de Melk, die gy hebt op 't Vuur gezet, zal aan de kook zyn, soo gieter allengskens uw Toebereiding in, en laat het alles wel kooken op een klein Vuurtje, en het omroerende als of het Pap was ; doe'er dan Zout na bescheidenheid onder het kooken in, en dan daar na een vierendeel goede versse Boter : het behoeft niet boven een quartier uurs op het Vuur te staan om gaar te wezen : alsoo nu zynde, soo zult gy het bewaren in een Kom.

De Pastei-bakkers bedienen zig daar van voor veelderlei Gebak.

Andere

Andere manier van Room nog Fynder.

Gy zult een vierendeel ſoete gepelde Amandelen nemen, dan zult gy ſe ſtampen in een Mortier; doe'er een vierendeel Suiker by, en beſproei het met Oranje-bloeſſem-water. Als uwe Amandelen op die wyze gereed zyn, ſoo zult gy een Pintje Melk neemen, en vier Doyeren van verſſe Eyeren, die gy met de Melk ſult mengen, daar na in het Deeg van de Amandelen gieten, en zult het te zamen mengen: dit ſoo zynde, ſoo neem drie of vier malen een lepeltje vol Bloem-meel, en meng het met wat Melk: als het wel gemengt is, ſoo giet'er het overige van je half pintje Melk by, en laat het kooken: indien het onder't kooken dik werd, giet'er wat Melk by, als het half zal gekookt zyn, en doe het by u Toebereidſel van de Amandelen, daar na zout het, en roer het alles wel om, terwylen dat het kooken zal; gekookt en dik zynde, giet het in een Kom, en laat het een dag ſtil ſtaan, ten einde dat het de gedaante van een Geley aan neemt, en dat men het met een Mes kan ſnyden, als een Deeg of Geley.

Manier van Room voor de Vaſten te maken.

Men moet een half pintje Melk hebben, daar na het laten kooken, en een half maatje Bloem-meel, daar by mengen, daar na het ſoo kookende uitgieten, daar by doende een vierendeel gepelde en geſtampte ſoete Amandelen met Melk, en het zouten terwyl het kookt; doe'er mede een vierendeel verſſe Boter by, roer het zonder ophouden onder het kooken, en doe'er op laatſt een weinig Saffraan met wat Melk vermengt by, om het Geel te maken; wel gekookt zynde, ſoo diſt het in een Kom op, en laat het ſtil ſtaan tot dat gy het van doen hebt.

HET II. HOOFD-STUK.

Pasteyen, bequaam om Kout te eeten, en voor Tussen-Geregten te dienen.

Harte Pastey.

LAaat het Harte-vlees besterven, en Lardeer het met grof Spek; kruid het met Zout, Peper, en Nootenmuscaat, Nagelen, alles eerst wel gestooten; maak een bruine Pastey als hier boven, met Zout, en een weinig Boter; bereid den Bodem toegemaakt als hier boven, met veel gestampt Spek, Lauwrier-bladen, en gesneden Spek; maak je Pastey fraai; verguld se met geel van Eyeren, laat se dan drie of vier uuren backen, en draag zorg dat gy se prikt, op dat se niet op zyde mogt uitspatten: uit den Oven komende, soo fluit se, en zet se op een drooge plaats weg.

Men kan, als men wil, en om het op 't best te doen, het stuk Harte-vlees te vooren in den Azyn leggen (*Mariner*) voor dat men het in de Korst zet.

Pastey van een Rhee-Bock.

De Pastey van Rhee-vlees werd op dezelfde wys als de Harte gemaakt, dog het is niet noodig om se soo lang te laten backen, nog om se soo sterk te kruiden.

Pastey van een Wild Swyn.

Lardeer het met grof Spek, gekruid met Zout, Peper, Nagelen, Nootenmuscaat, Lauwrier, en maak het op een Bo-

Bodem van bruin of Rogge Deeg, laat het daar na drie of vier uuren backen, en ſtop ſe wel toe als zy gaar is.

Paſtey van Rund Vlees.

Neem een Schyf van een Oſſen-bil, klopt ſe braaf, lardeer ſe daar na met grof Spek, kruid ſe als vooren, en laat ſe even eens backen: vergeet niet van ſe te prikken, en ſluit ſe of ſtopt ſe als ſe gaar is.

Paſtey van een Kalfs-ſchyf.

Lardeer de Kalfs-ſchyven met grof Spek, kruidſe met Zout, Peper en Nootenmuſcaat, een weinig geſtampte Nagelen, Lauwrier, verſſe Booter, waar meede dat gy uwe Onder-korſten ſtoffeeren zult; voorts Toppen van Aſpergen, *Champinjons* en Bodemen van Artisjocken; uwe Deeg of Korſt zal wit wezen; laat dan voorts uwe Paſtey drie uuren backen, geef ſe lugt om te konnen backen, en ſtop ſe toe als ſy gaar is.

Paſtey van een Hamelen-Bout.

Lardeer hem met groot Spek, bereid hem als boven, ſla de Beenen aan ſtuk, doe'er het Been uit, en zet het in een diergelyke Korſt als het Kalfs-vlees, doende het ook even lang backen, alleen dat gy 'er geen *Champinjons* of andere Stoffeering by doet: gebacken zynde, ſoo doe 'er een bolletje Look of Chalotten by door het lugt of togt gat.

Paſtey van een Haas, of van een Jong Haasjen.

Na myn gevoelen, zyn de Paſteyn van Haaſen of van een

een Jong Haasjen beter met de Beenen daar aan, als zonder Beenen: lardeer ſe met Middelbaar Spek, kruid ſe met Zout, Peper, Nootenmuſcaat, Kruid-nagelen en Lauwrier-bladen, ſpaar het Spek niet, ſoo geſtampt als geſneeden, legt het in een Bruine Korſt, of ook in een Witte: gebacken zynde zet het op een drooge plaats, en ſtop ſe toe.

Paſtey van een Haas, of van een Jong Haasjen zonder gebeente.

Doe'er alle de Beenen uit, en laat het Vlees ſoo veel als mogelyk is heel blyven; lardeer het met grof Spek, gekruid als hier boven; doe het in dezelve Korſt, en laat het even al eens backen.

Paſtey van Konynen.

Lardeer ſe met middelbaar Spek, kruid ſe als boven, en zet ſe in een goede Korſt. Men behoeft ſe geen twee uuren te laten backen.

Paſtey van Patryſen.

Lardeer uwe Patryſen met middelbaar Spek, kruid ſe met Zout, Peper, Notenmuſcaat, en eenige heele Kruidnagelen, Lauwrier-blad, en geſtampt Spek; legt ſe in een vierkanten Korſt, of anders ſoo maak daar in een Lugt-gat, en laat je Paſtey twee of drie uuren in den Oven blyven, na dat ſe heet is: bewaar ſe op een drooge plaats.

Paſtey van Patryſeu zonder de Beenen.

Kliefſt de Patryſen den rug op, neem'er het Borſt-been

en

en de Stuit af, en laat de Bouten heel blyven; lardeer ſe met middelbaar Spek; kruid ſe als boven, zet ſe ook ſoo in de Korſt, en laat ſe mede op de zelfde Manier in den Oven bakken.

Paſtey van een Kalkoen.

Breek de Beenen, haal'er de Maag uit, en lardeer ſe met Spek; doe ſe in een bruine of blanke Korſt, kruid ſe met Zout, Peper, Notemuſcaat, heele Nagelen, Lauwrier-bladen, geſtampt Spek, en ook aan Sneden: gaar zynde, ſoo doe'er eene Chalot door het lugt-gat by.

Paſtey van een Kalkoen zonder Beenen.

Open je Kalkoen langs den Rug; haal'er alle de Beenen uit, uitgenomen den Stuit, vergader het Vlees, en lardeer het met middelbaar Spek; kruid het als boven, zet het op de zelfde wys in de Korſt; gebraden zynde, ſteek de kleine Chalot door het lugt-gat, en ſtop het toe.

Paſtey van Eend-vogels.

Klop en plet de Eend-vogels, en geeft ſe drie of vier Sneden over de Borſt; lardeer ſe met middelbaar Spek, en bereid ſe met Zout, Peper, Notemuſcaat, geſtoote Nagelen, geſtoote Kaneel, Lauwrier-bladen, geſtampt Spek, ſneetjens Spek, fijne Kruiden, Pieterſelie, en Prei of kleine Uyentjens; zet ſe in de Korſt, namelyk, in een half witte Korſt, of in een Korſt die gereed ſtaat, of in een vierkante Onder-korſt; verguld ſe gelyk als de andere met raauwe Doyeren van Eyeren: en laat ſe twee kleine uurtjens bakken.

Paſtey van een Gans, of van Ganſe-Kuikens.

Deeſe Paſtey werd op de zelfde manier als die van de Eend-vogels gemaakt, als alleen dat men ſe wat meer Vogt moet geven, en wat meer Kruid en Zout; laat ſe ook wat langer bakken: ſteek'er mede, als ſe gaar is, een Bolletje Chalot of Look in.

Paſtey vau een Trap-Gans.

Haal hem de Maag uit, ſla de Beenen in de Bouten ſtukken, lardeer ſe met middelbaar Spek wel digt, beſtrooi ſe met Zout, Peper, heele Nagelen, geraſpte Notemuſcaat, en Lauwrier-bladen; nog beſpaar het geſtampte of geſneden Spek niet, wyl dat de Trap-gans een Wild is dat ſeer droog is. Gy kunt ſe in een Korſt van goed Deeg zetten, verguld ſe, en laat ſe drie of vier uuren in den Oven.

Paſtey van een Weſtfaalze Ham.

Hak de Hielt van de Ham af, laat ſe wel weeken, waſt ſe heel ſchoon, doe'er het Zwaart af, en als hy heel groot is, ſoo ſnyd wat van zyn Spek af, of van een andere om ſe te lardeeren, belegt ſe met ſneden Spek; dit gedaan zynde, ſoo maak een ſtyf Deeg met warm Water en een weinig geſmolte Boter: maak'er een Korſt van, ſoo hoog en breed als zy wezen moet, en een duim dik: ſchik'er de Ham in; kruid hem met Peper, Notemuſcaat, Kaneel, Nagelen, fijn Kruit klein gehakt, Lauwrier-bladen, en anderhalf pond Boter of gehakte Runds-merg, en vul de ledige Plaatzen in uwe Korſt met ſneeden Rund-vlees, op dat zy niet zoude verſchuiven: dek ſe met het zelfde Deeg,

en verguld ſe mede als voren : laat ſe agt uuren bakken, doe'er Papier op en rondom, op dat ſe niet zoude te hoog van couleur werden : ſommige doender ſchyven van een groene Citroen by, en weer andere niet.

Paſtey van het Hoofd van een Wild-zwyn.

Schroei het Hair en Boſtels van den Kop, maak hem wel ſchoon ; ſny de Kinnebakken en de andere Beenen, neem de Nekboſtels weg, dezelve affnydende zonder den Kop te ſchenden: doe ook de Herſſenen weg, en lardeer hem met groot Spek, en zet hem op dezelfde wys als de Ham in de Korſt, met de zelfde Kruiding, nog vergeet'er geen Zout en een weinig lange fijn geſtoote Peper by te doen: laat uwe Paſtey even als de voorgaande bakken; half gebakken zynde, ſoo giet'er door het Lugt-gat een half pintje Roodagtige Wyn (*Claret*) in.

Al was deze Paſtey nog twee uuren langer als de voorgaande in den Oven, zy zal maar dies te leckerder wezen.

Paſtey van Faiſanten.

Wel ſchoon gemaakt zynde, lardeer ſe met grof Spek, maak ſe toe met Zout, Peper, Notemuſcaat, Kruid-nagelen, Lauwrier-bladen, fijne Kruiden, Preitjens of Uyentjens, verſſe Boter, en ſneetjens Spek; ſchik ſe op in een Korſt tot de gedaante van een Paſtey; laat ſe ſoo heel als gy kunt: dek uwe Paſtey met het zelfde Deeg, en verguld ſe; en laat ſe twee uuren bakken.

Paſtey van een Woulp, (zeker Water-vogel.)

Ontweid en lardeer hem met middelbaar Spek, dat gekruid is als boven, en doe'er een Chalot by als het gaar is: men moet hem derdehalf uur laten bakken.

Paſtey van Taalingen.

Men maakt deze Paſtey eveneens als die van de Taalingen, en laat ſe even eens bakken.

Paſtey van Eend-vogels zonder de Beenen.

Splyt ſe langs den Rug, en doe'er de Beenen uit tot op de Bouten na: kerf hem op de Maag, en lardeer ſe met middelbaar Spek: op de zelfde wys toebereid met Zout, Peper, Notemuſcaat, Nagelen, Lauwrier-bladen, goed geſtampt Spek, en ſneden van Spek: zet ſe in een ronde of vierkante Korſt, verguld ſe, en laat ſe twee uuren bakken.

Paſtey van Taalingen zonder Beenen.

De Paſtey van Taalingen werd op de eige manier als die der Eend-vogels gemaakt, uitgezonderd dat men ſe ſoo lang niet moet bakken.

De Paſtey van de Wilde- of Ring-duiven werd op de zelfde wys als die der Eend-vogels gemaakt.

HET III. HOOFD-STUK.

Van de Warme Pasteyen, en bequaam om voor Eerste Geregten op te zetten.

Pastey van Quartels.

HAal het Ingewand uit de Quartels; maak een Korst van Meel, Boter en Water, eenige Doyeren van Eyeren, en Zout; maak een Bodem van een open Pastey gereed: doe daar in een Kalfs-schyfje, een weinig Spek, Rund-vet of Merg, *Champinjons*, *Truffens* (een slag van kleine *Kampernoeljens* aan draden gereegen), Zout, Peper, Pieterselie, en fijne Kruiden; en gy zult uwe Quartels in de open Pastey schikken; gy zult se met *Champinjons*, Kalfs-zwesericken, Haane-kammen, *Truffens*, gestampt Spek, en een stuk versse Boter, stoffeeren; en zult se met een Korst van 't zelfde Deeg toedekken: verguld se, en laat se anderhalf uur bakken; doe het Bondeltje kruiding weg wanneer dat gy se opdist, en doe'er wat Citroen-zap op.

Pastey van Jonge Duiven.

Men bereid deze Pastey van Jonge Duiven als die van de Quartels, uitgenomen dat men'er geen Kalfs-vlees by doet; maar stoffeer se met Zwesericken, *Champinjons*, Haane-kammen, Osse-merg, gestampt of gesmolte Spek, en laat het op dezelfde manier bakken; gebakken zynde, doe'er Zap van Kalfs-vlees en het Nat uit een Citroen op, als gy het aanregt.

Kieken-paſtey met Room.

Wanneer dat uwe Korſt gereed is, doe'er dan de Hoenderen in, met brokken, toebereid met Zout, Peper, *Champinjons* of *Morilles*, geſmolten of geſtampt Spek, een bondeltje kruiden; dek het met het zelfde Deeg; gaar zynde, doe'er de Room by, en laat het wat in den Oven blyven: doe'er (als gy het aanregt) Zap van *Champinjons* op.

Paſtey van Leeuwerken.

Berei een Korſt na gewoonte van Witte-broods-deeg; doe'er de Kroppen en Magen uit, maakt ſe fraai op, en zet ſe in orden op den grond van de korſt of open Paſtey, even eens als die van de Quartels; ſtoffeer ſe met *Champinjons*, ſommige vette Levers, *Truffens*, geſtampt Spek, Zout, Peper, en een bondeltje kruiden; verguld ſe en laat ſe bakken; gebakken zynde, ſoo maak een Bindſel met een weinig geſmolte Spek, en een weinig Meel, dat gy in het Spek zult laten ſnerken, en gy zult'er het Zap van Citroenen en van Hamelen of van Kalfs-vlees by doen.

Paſtey van een Haas.

Hak het Haaze-vlees met het Vlees van een Hamelenbout, en met een derdendeel Spek; berei het met Zout, Peper, Nagelen, Kaneel, geſtoote fijne kruiden en Preien, en maak een Onderkorſt van Witte-brood; maak daar op u *Godiveau*, dat is, een Oope-paſtey, in de gedaante van een Haas, en zet het daar in, eerſt met middelbaar Spek gelardeert; ſchik dus van laag op laag, dan eens vaa 't Vlees, en dan eens Spek-ſneetjens op malkander: dit beſchikt zynde

de, ſoo neem Bladen van Lauwrier en dunne ſneden Spek, en leg'er die boven op: dek hem met het zelve Deeg toe, en verguld hem; laat hem drie of vier uuren bakken; gaar zynde, ſoo doe'er Zap van een Citroen op, en een Chalot, of deſſelfs Zap, als gy het opdiſt.

Paſtey van een Kapoen ſonder Beenders.

Opent een Kapoen langs den Rug, bewaar het Vel ongeſchonden; neem'er alle de Beenen uit, behalven die van de Stuit en de Bouten, en vul ſe met het vulzel dat gy zult maken van deſſelfs Vlees, een ſtukje Kalfs-vlees, Vet of Merg van een Os, en Spek met Zout, Peper, fijne kruiden, kleine Uyentjens, Nagelen, *Champinjons*, *Truffens*, Kalfs-zweſericken toebereid: gevult zynde, ſoo zet het in de Korſt, waar van de grond met ſneetjens Spek is belegt, en dekt ſe met de zelfde fijne of Witte korſt: verguld ſe, en laat ſe een paar uuren bakken: doe'er Citroen-zap over als gy het aanregt.

Paſtey van een Kalfs-borſt.

Sny de Kalfs-borſt aan ſtukken, beſteek elk ſtuk met middelbaar Spek, ſchik alles op een Onder-korſt, bereid het met Spek, Zout, Peper, Nagelen, fijne kruiden, Lauwrier, *Champinjons*, Bodemen van Artisjocken, en dek ſe met de zelfde fijne korſt; laat ſe twee uuren bakken; doe'er een witte Zaus over met Citroen-zap, en Doyeren van Eyeren, een weinig voor dat gy ſe wilt aanregten.

Paſtey

Paſtey van klein gehakt Kalfs-vlees op zyn Frans.

Maak een open Paſtey van een Kalfs-ſchyf, Runds-merg en Vet, een weinig Spek, bereid het met Zout, Peper, Nagelen, fijne kruiden, Preyen; en zet uw Paſtey op een fijnen Bodem, ſtoffeer het met *Champinjons*, Kalfs-zweſericken, Bodemen van Artisjocken, *Morilles* en Frickedilletjens; laat het anderhalf uur bakken; doe'er daar na een witten Doop op voor dat gy het aanregt.

Paſtey voor een Tafel-bord (*d'Aſſiette*).

Hak een ſtuk Kalfs-vlees met Runds-vet, heel klein: kruid het met Zout, Peper, Noremuſcaat, fijne kruiden, en Preyen; maak je Korſt van 't Deeg dat gy zult hebben gemaakt van Meel, Boter, Eyeren, en maak ſe heel ſtyf; doe daar dan u Gehak in, en ſtoffeer het met Kalfs-zweſerikken, *Morilles*, *Champinjons*, *Truffens*, Hane-kammen, Runds-merg, geſtampt Spek; maak dan als een rond Kommetje in het midden van uwe open Paſtey, en dek ſe met het zelfde Deeg toe: maak dat het dun is; verguld het, en laat het een uur bakken: doe'er zap van Citroenen en van Hamelen-vlees op, als gy het opdiſt.

Paſtey op zyn Konings.

Vil twee of drie Schape-ſchinkels het Vlies af, en hak ſe aan Schyfjens, maak uwe Paſtey van Deeg, gemaakt met Water, van een weinig Boter, Meel en Zout, tot een halven voet hoog; doe daar u Schapen-vlees in: gy kunt daar Patryſen, en wilde Duiven zonder de Beenen by doen,

en

en het ſtoffeeren met geſtampt Spek, *Champinjons*, *Truffens*, *Moriljens*, groote Haane-kammen, gekruid met Zout, Peper, Notemuſcaat, fijne Kruiden, geſtoote Nagelen, en ſe decken met het zelve Deeg, en ſoo vergulden, doe'er dan een Papier rond om, bind het met bind-gaaren vaſt, en laat het agt of tien uuren bakken, om dat men deeze Paſtey met den Lepel eet: wryf den Bodem van de Schotel met een Chalot, doe'er Zap van Citroen op, en doe het alles in uwe Paſtey, als ſe gaar is gebakken.

Paſtey van een Kalfs-ſchyf.

Hak een Kalfs-ſchyf in drien, lardeer ſe met middelbaar Spek, en zet ſe in een fijne of witte-broods-korſt, op een klein Kalfs-vlees Hakzel, geſtoffeert van *Champinjons*, Bodemen van Artisjocken, *Morilles*, *Truffes*, geſtampt Spek, gekruid met Zout, Peper, Nagelen, Lauwrier, Preyen; ſijne Kruiden: dek je Paſtey met het zelve Deeg; en laat ſe derdehalf uur bakken; gaar zynde, doe'er Citroen-zap op, als gy het opdiſt.

Paſtey van Snippen.

Maak een Korſt van drie duimen hoog; doe daar Snippen in, na dat gy ſe braaf op de Borſt zult hebben geklopt, en te hebben gelardeert met middelbaar Spek; ſtoffeer uwe Paſtey met *Champinjons*, *Truffens*, geſtampt Spek, Zout, Peper, Preyen of Chalotten, een weinig groene Citroen of Orange, een blad Lauwrier, en dekt ſe met het zelfde Deeg; verguld ſe, en laat ſe twee uuren bakken; gebakken zynde, doe'er Zap van Citroenen of Oranjen, of Verjuis by.

Paſtey van Konynen.

Door ſpek uwe Konynen, en doe ſe in een Korſt van fijn Deeg: kruid ſe met Zout, Peper, Notemuſcaat, Nagelen, geſtampt Spek, Lauwrier-blad, een Chalot, en verguldſe; laat ſe twee uuren kooken, en doe'er zap van een Oranje-appel over, als gy ſe aanregt.

Paſtey van Eend-vogels.

Neem de Magen uit de Eend-vogels, lardeer ſe met middelbaar Spek, en doet ſe in een opgemaakte Korſt; ſtofſeerſe met *Champinjons*, *Truffes*, vette Levers, en goed kruid; namelyk, een ſtuk groene Citroen, Zout, Peper, Nagelen, geſtampt Spek, en Lauwrier-blad; laat het twee uuren bakken; doe'er het Zap van Chalotten of Look en een Oranje-appel by, als gy het aanregt.

Paſtey op zyn Hoogduits.

Verdeel een Lam in vier Quartieren; lardeer het met middelbaar Spek, en zet het in een opgemaakte Korſt van half fijn Deeg gemaakt; kruid het met Zout, Peper, Nagelen, Lauwrier, geſtampt Spek, fijne Kruiden, kleine Ajuintjens of Preyen; dek ſe met het zelfde Deeg; laat ſe drie uuren bakken; terwylen dat ſe zal bakken, ſoo doe Oeſters in de *Caſſerool*, met geſmolte Spek, gefruit Meel, Kappers, Olyven zonder Steenen, Citroen-zap, Zap van *Champinjons*, en van Schapen-vlees, alles wel gekruid en geſtooft, doe het dan in de Paſtei een quartier uurs voor dat gy ſe op Tafel zet.

Paſtey van Jonge Hoenderen zonder de Beenen.

Neem de Maag uit de Hoenderen, en ſnyd ſe open, laat ſe in 't Water wit worden, lardeer ſe met middelbaar Spek, kruid ſe met Zout, Peper, en Notemuſcaat; maak je Paſtey Ovaals gewys, ſtoffeer ſe met *Champinjons*, Bodemen van Artisjocken, vette Levers, fijne kruiden, geſmolten of geſtampt Spek, en dek ſe met het zelve Deeg; laat ſe drie uuren backen: doe 'er Chalotten en Zap van Citroen by, als gy ſe aanregt.

Fijne Paſtey.

Maak een Hakſel van een Kalfs-ſchyf, Runds-vet, en geſmolten Spek, gekruid met Zout, Peper, fijne kruiden, kleine Ajuintjens of Preyen; vul u Paſtey op zyn Korſt of Bodem met Boter of Blad-deeg, in een vierkante gedaante; ſtoffeer ſe met Bodemen van Artisjocken, *Champinjons*, Haane-kammen, Kalfs-zweſericken, en *Truffens*; dek ſe met het zelfde Deeg, verguld ſe, en laat ſe een uur bakken; gebakken zynde, doe'er een witte Doop op, en Citroen of Granaat-appel-zap als gy ſe aanregt.

HET IV. HOOFD-STUK.

Van de manier om Vlees-Taarten te maken, om voor Eerste Geregten op te dissen.

Taart van Jonge Duiven.

LAten uwe Duifjens in warm Water wit bleiken, maak een Deeg met Boter, Zout en Water, en laat het een uur stil staan: behandel het daar na met een stukje Boter, op dat het zeer kort werde: maak een Onder-korst in een Taart-pan, schik daar uwe Duifjens met de Borst om hoog in; stoffeer se met Kalfs-zwesericken, *Champinjons*, *Truffes*, en allerley *Olipodrigo*: kruid uwe Taart met Peper, Nagelen, en een Bondeltje fyne kruiden, dat gy, wanneer gy het opdist, weer zult wegdoen; doe'er gesmolten of gestampt Spek by, Osse-merg aan Brokjens, Citroen-zap, of Granaat-zap, als gy het aanregt.

Taart van Kuikens.

Om deese Taart te maken, soo hak de Kuikens in vierendeelen, of in nog kleinder stukjens, verbrysel of vermorsel dezelve, en zet se in een Korst van 't zelfde Deeg als vooren; kruid uwe Taart op dezelfde manier als de voorgaande, en bedek se met het zelfde Deeg, en doe'er Citroen-zap by als gy se op Tafel zet.

Taart van Quartels.

Laten zy wel werden geplukt en schoon gemaakt, haal se uit, en zet se in een Gepletterde Korst, gekruid met Zout,

Zout, Peper, en een Bundeltje fyne kruiden; stoffeer uwe Taart met Kalfs-zweserickken, *Champinjons*, *Truffens*, aan stukken, gestampt of gebraden Spek en Osse-merg; dekse dan daar na, laat se twee uuren backen, en doe 'er het Zap van een Citroen by als gy se opdist.

Taart van Leeuwerken.

Maak uwe Leeuwerken netjens klaar, schik se in een Taarte-pan, met een Deeg gemaakt als boven; stoffeer se met *Champinjons*, vette Levers, gestampt Spek, Merg, een Bondel fyne kruiden, en de gewoone Toebereiding, met Zout en Peper, en dekse met het zelve Deeg; laat se anderhalf uur backen, gaar zynde, soo maak een Bindsel van gesmolten Spek en geroost Meel; doe 'er Kappers by, ook Verjuis of Citroen-zap.

Taart van Gehak in Boter-deeg.

Hak de Spieren van een Kapoen of van een Kalfs schyf, met soo veel Runds of Osse-merg: kruid deese Ope-pastey met Zout, Peper, fijne Kruiden, Preyen zeer klein gehakt: maak een Deeg van Water, Meel, en een weinig Boter, dat het zagt en fijn zy: maak een Onder-korst, en neem half soo veel Boter, wel behandelt, en plat gemaakt met u Deeg, laat'er den Rol-stok over gaan, en vouw het vyf of ses maal gelykelyk, zonder dat de Boter zig laat zien: laat u Deeg een uur of twee berusten op de plaats daar gy se hebt gemaakt: maak een Onder-korst van de helft van u Deeg in een Taart-pan; doe'er het gehakte Vlees in, stoffeer het met *Champinjons*, *Truffes*, Bodemen van Artisjocken, of gesmolten Spek of gestampt; dek het met het zelfde Deeg, en vergult het; laat het een uur backen,

en doe 'er Citroen en Schapen-vlees-zap op als gy het aanregt.

Taart van Vette Levers.

Doe de Levers in warm Water, ſchik ſe in een Taart-pan op een Bodem van fijn Deeg, ſtoffeer het met *Champinjons* klein in ſtukjens gehakt, fijne Kruiden, kleine Uyentjens of Preyen, geſtampt Spek, gekruid met Zout, Peper, Nagelen, een ſtukje groene Citroen, en dek het met het zelve Deeg, verguld het, en laat het anderhalf uur backen; ſtamp ook een Lever, en laat ſe met een weinig geſmolten Spek door de *Caſſerool* gaan, nevens wat gefruit Meel om het wat te binden, zyg het daar na door den hairen Teems met Zap van Schapen-vlees en van Citroen; na dat gy het had geſtampt: wryf den Bodem van de Schotel met een Chalot, en doe u Zap in de Taart, als gy ſe op Tafel zet.

Taart van Olipodrigo.

Zuiver, was en reinig alle deze kleine leckere Beetjens in warm Water, ſchik ſe op een Korſt in een Taart-pan met fijn Deeg; ſtoffeer uwe Taart met *Champinjons*, *Truffens*, Kalfs-zweſericken, Oſſe-merg; kruid ſe met een Bondeltje, Zout, Peper, geſmolten of geſtampt Spek, en dek ſe met het zelve Deeg; verguld ſe, laat ſe twee uuren backen op een klein vuurtje; en doe'er Zap van Citroen en van Schapen-vlees by, als gy het op zet.

Taart van Kalfs-nieren.

Hak uwe Nieren met een weinig Spek: kruid, dat is, maak ſe toe met Preyen of kleine Uyentjens, fyne Kruiden,

Zout,

Zout, Peper, *Champinjons*; Kalfs-zweſericken: maak je Taart van fyn Deeg, bedek ſe met het zelve Deeg, laat ſe anderhalf uur bakken, en doe'er Nat van Citroen en Schapen-vlees by als gy het opdiſt.

Taart van Kapoen-ſpieren.

Hak de Spieren van een Kapoen raauw, met even ſoo veel Runds-vet of Merg: maak een Taart van fyn Deeg, ſtoffeer en ſchik het op met *Champinjons*, *Truffes*, Hanekammen, Kalfs-zweſericken; kruid ſe met een Bondeltje fyne Kruiden, Zout, Peper, wat geſtampt Spek, en dek ſe met het zelve Deeg: verguld je Taart, en laat ſe anderhalf uur backen, en doe'er Citroen en Schape-vlees op, als gy het aanregt.

Taart van Lampreitjens.

Sny de Lampreyen aan ſtucken, laat ſe met geſmolten Spek door de Pan gaan, benevens gefruit Meel, fyne Kruiden, en Preitjens: kruid het alles met Zout, Peper, en een weinig Vlees-nat; koud zynde, ſoo maak je Taart van Deeg: ſtoffeer ſe met *Morilles*, *Truffes*, geſtampt Spek, en dek ſe met het zelve Deeg; laat ſe anderhalf uur backen; half gaar zynde, ſoo doe'er de Saus in, na dat gy ſe in een Pan op het vuur hebben gehad, en doe daar het Zap van een Oranje-appel by als gy het aan regt.

Taart van Spek.

Laat een pond Spek ſmelten, zyg het door den Teems met twee of drie Bodemen van Artisjocken gekookt en wel in een Mortier geſtampt, twee raauwe Doyeren van Eyeren,

ren, twee Macrons gestampt, doe'er Zout en Suiker by, vier Doiren van Eyeren, gekonfyte en fyn gehakte Citroen-schil, en wat Oranje-bloessem-water: klop het alles wel onder een, en zet het een weinig op het vuur: roer het alles met een Lepel op een Bodem van fyn Deeg, laat het backen zonder het met Deeg te decken, ten minsten een half uur: maak een verglanzing van een scheutje Oranjen-bloessem-water, en wat fyne gezifte Brood-suiker, en verglaas je Taart netjens, doe'er een weinig vuurs boven op, gebacken zynde, en gereed om op te dissen, soo bestrooi se met fyne Suiker, en dis se warm op.

Taart van Runds-merg.

Laat het Merg smelten, en zyg het door; doe dan daar na by dit Merg drie raauwe Doyeren van Eyeren, twee Macrons, gekonfyte Citroen-schil geraspt: bereid met Zout, Kaneel, Suiker, en zet se wat op het vuur, het met een Lepel omroerende: maak je Taart van geklopt en fyn Deeg; dek se met geen Deeg; laat se een half uur backen, en regt se aan met Suiker, eenig welriekent Water, en het Zap van een Citroen.

Taart van Schapen Tongen.

Neem Schaaps-tongen, laat se met gesmolten Spek door de *Casserool* gaan, dan zult gy se in een Taarte-pan doen op een Bodem van fyn Deeg; stoffeer deze Taart met *Truffes*, *Champinjons*, stukjens versse Boter, Zout, Peper, Nagelen fyn gestooten, en fyne Kruiden; in de plaats van Boter kund gy daar gestampt Spek by doen; dek dan voorts deze Taart met het zelfde Deeg als den Bodem: laat het een uur backen, en regt het aan met Citroen-zap.

Taart van Offen Tongen.

Sny een gesoute Runds-tong in dunne sneetjens, schik se in een Taarte-pan met fijn Deeg; bereid se met Peper, Zout, fijne Kruiden, een weinig gesmolten Spek, en dek se met het zelve Deeg, laat se een half uur backen; half gaar zynde, doe'er dan een half glas vol roode Wyn by; laat het voort afbacken, en doe'er het zap van een Citroen by als gy se aanregt.

Taart van een Westfaalse Ham.

Sny een deel dunne sneetjens van een gekookte Ham, en schik se in een Taarte-pan op een Bodem van fijn Deeg, en een weinig fijne Kruiden gestampt; kruid het met Peper, versse Boter, een Lauwrier-blad, en dek het met het zelfde Deeg; verguld het, en laat het een half uur backen; nu gaar zynde, doe'er het Zap van een Citroen en van Schapen-vlees op, en een weinig Chalot als gy het opdist: in de plaats dat gy de Ham aan sneetjens legt, soo kunt gy se ook hacken.

Taart van Kalfs-zwesericken.

Laat de Zwesericken in kookent Water wit werden, schik se op een fijne of Witte-broods Korst, stoffeer se met *Champinjons* aan dobbelsteenen gesneden, *Truffes*, een bondeltje fijne Kruiden, Zout, Peper, Nagelen gestooten, een stukje groene Citroen, versse Boter, en gestampt Spek; dek deese Taart met het zelve Deeg, verguld se, en laatse een uur of wat meer backen; gebacken zynde, soo doe'er Schapen- of Kalfs-zap by, en Citroen-zap als gy het aanregt.

Taart van Wilde Duiven.

Haal ſe ſchoon uit, open de Maagen, leg ſe op een Bodem van Witte-broods Korſt met geſtampt Spek, Bodemen van Artisjocken, *Moriljens*, fijne Kruiden, Preyen, Lauwrier, Runds-merg, *Champinjons*, een ſtukje verſſe Boter, en dek je Taart met het zelfde Deeg, verguld ſe, en laat ſe drie uuren backen: doe 'er het Zap van een Citroen op, als gy ſe aanregt.

Taart van Runds-merg met Boter-deeg.

Leg de Runds-merg aan brokjens, laat het gezuivert en wel geſmolten werden; bereid het wyders met wat Zout, Peper, Citroen-ſchil die geconfyt is als anders, alles geraſpt, twee geſtampte Makrons, twee raauwe Doyeren van Eyeren wel geklopt met 't overige, en gepoeyerde Suiker; meng het alles onder een, en doe het op een Korſt van Boter-deeg; verguld ſe, en laat ſe anderhalf uur backen: doe'er gepoeyerde Suiker op, en welriekend Water wanneer gy ſe opdiſt: gy kunt (als gy wilt) het Merg met alle deſe Ingredienten te zamen onder een ſtampen.

Taart van het Ingeweide van Ganzen.

Sny of hak de Afvallen aan ſtucken, was en reinig ſe terdeeg, en broei ſe, zet ſe in de Taart-pan tuſſen twee Korſten van fyn Deeg; kruid ſe met Zout, Peper, Nagelen, fyne Kruiden, Preyen of Ajuintjens, een blad Lauwrier, geſtampt Spek, bodemen van Artisjocken, *Champinjons*, *Morilles*; dek deze Taart met het zelfde Deeg, en laat ſe twee uuren

uuren backen, en doe'er een kleine witte Doop op met Doyeren van Eyeren als gy ſe aanregt.

Taart van gehakte en gekookte Kalfs-nieren.

Hak gekookte Kalfs-nier; doe het op een Bodem van Witte-broods Deeg; kruid het met Zout, Peper, Suiker, Citroen-ſchil gekonfyt en geſtampt, een weinig Boter, een paar Makrons geſtampt, en gepoeyerde Suiker; dek deze Taart met van 't zelfde Deeg, en laat ſe drie quartier uurs backen: doe'er het Zap van een Citroen by, beſtrooi ſe met Suiker, en meng 'er Oranjen-bloeſſem-water by als gy het aanregt.

HET V. HOOFD-STUK.

Van de Paſteyen van Vis, om Warm voor het Eerſte Geregt op te zetten.

Paſtey van Tarbot.

MEn maakt gemeenlyk deze Paſtey in een rond of ovaal Becken, of ook wel tuſſen twee Bodemen of Onderkorſten, gelyk als de andere Paſteyen; het Deeg moet fijn wezen: men moet ſe wel ſchrappen en waſſen, de Staart afſnyden, en den top van de Kop, en de Levers daar uit doen; daar na ſe kruiden met Zout, Peper, Nagelen, Uyentjens, fijne Kruiden, *Champinjons* of *Morilles*, en ſe bedecken met het zelde Deeg; als het half zal gebacken wezen, doe'er dan een glas vol witte Wyn by;

gaar zynde, ſoo giet'er wat Citroen- of Granaat-appel-zap by.

Paſtey van Heilbot.

De Paſtey van Heilbot werd op dezelfde manier toebereid, behalven dat ſe ſoo lang niet behoeft te backen.

Paſtey van Zee-Braaſſem.

Men moet de Levers bewaren, en ſe braaf ſchoon maken: maak u Paſtey in een Becken, of wel na gewoonte; bereid ſe met Zout, Peper, *Champinjons*, Kreefte-Scharen en Pooten, fyne Kruiden, Ajuintjens; en dek ſe met het zelve Deeg; ſnerk de Levers met wat geele Boter in een Pan, ſtamp ſe dan, zygt ſe door den hairen Teems, met een half glas vol witte Wyn, legt het dan in de Paſtey, na dat het half gaar zal zyn gebacken; druk'er een Citroen in als gy het opdiſt.

Paſtey van Tongen.

Na dat de Tongen afgehaalt en gewaſſen zyn, ſoo zet ſe in een Witte-broods Korſt, in een Becken of gemaakte Paſtey: kruid ſe met Zout en Peper, fyne Kruiden klein geſtoten, Ajuintjens, *Champinjons*, *Truffes*, *Morilles* of *Mouſſerons*, en verſſe Oeſters, en dek ſe toe: als zy is gebacken, doe'er dan het Zap van Citroenen op; en draag zorg dat'er geen Boter aan ontbreekt.

Paſtey van een Karper in zyn geheel.

Men moet den Karper ſchrappen, hem met Aal of Paling lar-

lardeeren, toebereiden met Boter, Zout, Nagelen, fyne Kruiden, klein gesneden Uyentjens, Lauwrier, versse Oesters, en in een langwerpige Korst, na maate van de Karper, zetten: men moet se met het zelve Deeg decken, en se op een klein vuurtje backen, en daar een glas vol witte Wyn by doen als se half gaar is.

Pastey van een gevulde Karper.

Schrap uwen Karper, en stroop by en langs den Rug het Vel af, den Huid moet heel blyven; hak het Vlees; kruid het met Zout, Peper, Notemuscaat, fijne Kruiden, Ajuintjens en goede Boter: vul dan daar meede, en met *Champinjons*, Hom van Karpers, versse Oesters, Bodemen van Artisjocken, en twee Kruidnagels; spreid de Huid weer op, en haal het alles weer by een, gelyk als of hy heel was; dit gedaan zynde, soo zet hem in een Korst, laat het bakken, gaar zynde, soo doe'er Citroen-zap op als gy het aanregt.

Pastey van Snoek zonder de Graaten.

Na dat men den Snoek de Schubben heeft afgeschrapt, moet men'er de Graaten uithaalen, en hem langs den Rug open snyden en uithalen, wel zorg dragende, dat de Kop en de Staart aan den Huid blyven hangen; dan moet men een Vulzel van desselfs Vlees, toebereid met Peper en Zout, Notemuscaat, fyne Kruiden, Ajuintjens, en versse Boter bereiden, doe'er nog by Hommen van Karpers, *Champinjons*, en Oesters; en hak het alles braaf onder een: dit gedaan zynde, soo zult gy het Hakzel in het Vel of de Huid van je Snoek stoppen, en gy zult hem maken als of hy nog heel was, dan zult gy hem in een witte Korst zetten, met *Cham-*

pinjons, versse Oesters, en Bodemen van Artisjocken rond om den Snoek, en hem met een klein Vuurtje laten bakzen; druk'er een Citroen over uit als gy hem opdist.

Pastey van Aal of Paaling.

Haal se het Vel af; sny se aan Mootjens; schik se in de Korst van Witte-brood, het zy ovaal of rond; kruid se met Zout en Peper, Nagelen, fyne Kruiden, Ajuintjens, versse Boter, Kappers, Lauwrier, raspzel van Brood, en *Champinjons*: laat je Pastey backen; half gaar zynde, doe'er een glas witte Wyn by, en het Zap van een Citroen, als gy se op Tafel zet.

Pastey van Lampreyen.

Men moet de Lampreyen het Bloed aftappen, en daar na met warm Water den slym afwassen, en se in een wittebroods Korst zetten; gy moog se een ronde of ovale gedaante geven: kruid se met Peper en Zout, Notemuscaat, Nagelen, en doe daar by *Truffes*, *Morilles*, fyne Kruiden, Preyen, Boter, en gerasp Brood; en als het half gaar zal wezen, doe dan het Bloed in de Pastey met een glas vol Rhynse Bleekert; laat het op klein Vuur backen.

Lamprey Pastey op sijn Engels.

Men bereid die Pastey op deze wys: bewaar het Bloed, zuiver de Lamprey wel van zyn slym, en zet se in een fyne of Witte-broods Korst: kruid deze Pastey met Zout, Peper, Suiker, Citroen-schil gekonfyt en gestampt, raspsel van Brood; en als het half gaar zal wezen, doe 'er het

Bloed by, en een half glas witte Wyn; bak ſe met weinig vuur: gaar zynde, ſoo doe'er het Zap uit eene Citroen op.

Paſtey van Voorn.

Men kan den Voorn met Aal lardeeren, na dat men ſe geſchrapt en gekerft heeft; daar na ſe in een fyne korſt zetten, anders in een gemaakte korſt of op een Bodem; bereidſe met Zout, Peper, Nagelen, Laurier-blad, verſſe Boter, *Champinjons*, Bodemen van Artisjocken, Preitjens of Uyentjens, fyne Kruiden klein gehakt, Kappers, verſſe Oeſters, Hommen van Karpers: deze Paſtey gebacken zynde, ſoo druk 'er, voor dat gy ſe aanregt, een Citroen op.

Paſtey van Barbot, een Vis by na als Lamprey of Pricken.

Maak u Barbot ſchoon, en legt ſe in een opgemaakte fyne of witte-broods Korſt, met ſijne Lever, *Champinjons*, Hommen van Karpers, ſtaarten van Kreeften, kleine Bodemen van Artisjocken en verſſe Oeſters, ſoo het in den tyd is; kruid ſe met Zout, Peper, fyne Kruiden, kleine Ajuintjens, en Citroen-zap als gy het aanregt.

Paſtey van Braaſſem.

Schrap uwe Braaſſems, en kerft ſe, zet ſe in een gemaakte Witte broods-korſt, en dek ſe met het zelve Deeg; maak ſe toe met Boter, Zout, Peper, Preyen, fyne Kruiden, geſtampte Nagelen, Laurier-bladen, *Champinjons*, Oeſters, Kappers en Citroen-zap als gy het aanregt.

Paſtey

Paſtey van Gehak.

Laat het Vlees van Karpers, Zeelten en Aalen hacken; maak dan daar van een Paſtey als de voorgaande, en kruid ſe op dezelfde manier, alleen dat men daar kan by-doen de Hommen van Karpers en *Morilles*; men moet ſe niet toe-decken: doe'er een witte Doop op, en het Zap van een Citroen als gy ſe opdiſt.

Kleine Boter-paſteyen.

Men moet het Vlees van Aal met Hommen van Karpers en *Champinjons*, die in de *Caſſerool* half gaar zyn gemaakt, hacken; kruid ſe dan met Zout, Peper, Ajuintjens, en fyne Kruiden, laat goede Boter ſmelten, omtrent half ſoo veel als gy Gehak hebt, en maak een Boter-deeg voor je Paſteitjens, die gy in een Taart-pan zult laten backen, of in den oven, en doe'er by het Zap van een Citroen of wat Verjuis, moetende dienen voor *Tuſſen-geregten*, of Stoffeeringen van andere Schotels van 't *Eerſte Geregt*.

Fyne Paſtey.

Maak een Boter-paſtey, en maak daar van een Onderkorſt, of vierkant of ovaal, en ſtoffeer ſe met Vlees van Karper ofte Aal wel gehakt, Bodemen van Artisjocken. *Champinjons*, Hommen, Pooten en Schaaren van Kreeften, Boter, Zout, Peper, Nagelen, en Frickedilletjens van Vis gemaakt; Laat deze Paſtey in den Oven backen; gaar zynde, ſoo doe'er een witten Doop op, en Citroen-zap als gy het aanregt.

Paſtey van Snoek.

Hak het Wit van den Snoek met *Champinjons*, en laat het half kooken in de *Caſſerool*, met een glas witte Wyn, en een ſtuk Boter: gekruid met Zout, Peper, Ajuintjens, fyne Kruiden, *Champinjons* aan ſtucken, Hommen, Bodemen van Artisjocken; doe het alles in een gemaakte Korſt en dek het toe, en giet'er het Zap van Citroen by als gy het opdiſt.

Paſtey van Makreel.

Men moet de Makreelen wel kloppen met het Hegt van een groot Mes, en een gemeen Deeg maken, en daar van een Paſtey maken die wel dik van korſt is; leg dan uw Makreelen op den grond met Boter, Zout, Peper, Nagelen, *Champinjons*, Bodemen van Artisjocken, kleine Ajuintjens, fyne Kruiden, en laat het ſes uuren ſtaan backen; druk 'er een Citroen in als gy 't aanregt.

Men kan (als men wil) de Makreelen vullen met eenig Vis-vulſel, en van dat vulſel wat overhouden om op den Bodem van de Onderkorſt te doen, waar op dat gy dan uwe Makreelen zult leggen: men regt deze Paſtey warm of koud aan; warm voor *'t Eerſte Geregt*, en koud voor het *Tuſſen Geregt*.

Paſtey van Makreelen zonder Graaten.

Men moet'er de Graaten uitneemen, en van dit Vlees een Vulſel maken, en het doen in een opgemaakte Korſt, en het kruiden als boven, behalvens dat men het Deeg veel fynder moet maken: men moet het wel laten backen; want deeſe Vis is hard: gy kunt by dit Gehak voegen als gy het

wilt aanregten, een Doop van Hommen van Karpers, ſtaarten van Kreeften, *Champinjons* en *Truffens*, of ook wel een Saus Oeſters; alles ſmakelyk gekruid, en op zyn pas gebacken.

HET VI. HOOFD-STUK.

Van de Vis-Taarten, om warm aan te diſſen voor het Eerſte Geregt.

Taart van Karper-Hommen.

MEn moet een fyn Deeg maken, daar van dan een Onderkorſt op den Bodem van een Taarte-pan maken, en daar in de Hommen ſchicken, gekruid met Zout, Peper, Note-muſcaat, fyne Kruiden, Preitjens, *Champinjons*, *Morilles*, Boter, en decken uwe Taart van het zelve Deeg; dan ſe op maken, en met een ſagt vuurtje laten backen; daar na'er een Citroen over uitdrucken als men ſe aanregt.

Taart van Karper Tongen.

Deze Taart werd op dezelfde manier als die van de Hommen toebereid; behalven dat gy by deze de Oogen en de Herſſens van de Karpers moogt voegen; ook voegen daar de *Truffes* heel wel by, en het Zap van een Citroen als gy het opdiſt.

Taart

Taart van Snoeken Levers.

Bereid de Taart van Snoek-levers even eens als die van de Hommen, behalvens dat men ſe met geele Boter moet maken, en daar een Ansjovis, Kappers en Citroen-zap, wanneer men het aanregt, moet by doen.

Taart van Kreeften.

Men moet de Kreeften met een glas witte Wyn laten kooken, na dat gy ſe wel hebt gewaſſen, de Scharen en de Staarten ſchoon gemaakt, en alle het overige hebt in een Mortier geſtampt, dan moet gy ſe met wat van het Nat, en een weinig heete Booter, door een Zeef of Doek doen; ſchik het dan in de Taart-pan met Zout, Peper, Ajuintjens, *Champinjons*, by brokjens; dek uwe Taart, verguld ſe, en laat ſe backen, en doe'er het Zap van een Citroen by terwyl gy het opdiſt.

Daar zynder die de Kreeften hacken, en leggen ſe op een Onderkorſt in de Taart-pan met Karper-hommen, *Champinjons*, Snoek-levers, Moſſelen, *Truffes*, goede Boter, en wel kruiden.

Taart van Aalen.

Stroop den Aal de Huid af, doe'er het Ingewand uit; hak het Vlees met fyne Kruiden, Preitjens, Zout, Peper, *Champinjons*, en goede Boter; gy maakt een fyn of wit Deeg, en maakt daar van je Korſt, die gy moet laten backen; half gaar zynde, doe'er een glas witte Wyn by, en als gy het aanregt drie raauwe Doyeren van Eyeren, en het Zap van een Citroen.

Aal-taart met ſtucken.

Haal den Aal af, en ſnyd hem in Brocken of Mootjens, na dat gy hem wel ſchoon gewaſſen en het Ingewand hebt uitgehaalt: doe het in een fyne Korſt; bereid het met Zout, Peper, *Champinjons* aan dobbelſteentjens, *Morilles* of *Mouſſerons*, ſoo gy ſe hebt, en meer andere gewone Toebereidingen, maak je Taart en dek ſe; dis ſe op met de witte Zaus.

Taart van Vis-vlees gehakt.

Hak het Vlees van Karpers met fyne Kruiden, Zout, Peper, Boter, Nagelen, wat grof geſtooten, en leg het by brocken op den Bodem van de Taart-pan, met *Champinjons*, Bodemen van Artisjocken, Hommen van Karpers, en Kappers; dek hem toe, en dien het op met Citroen-zap in een bruine Zaus; en gy moet uwe Taart cierlyk opmaken.

Taart van Mooten Salm.

Gy moet een Moot Salm nemen, en dien laten kooken in zyn Nat in een *Caſſerool* met een glas Rinſen Bleikert, dan hem nemen by kleine Sneetjens, en in een fyne Korſt zetten; voorts kruiden met Peper, Zout, Nagelen, *Champinjons*, *Morilles*, en goede Boter, alles dus op uwe Onderkorſt geſchikt zynde, ſoo dek het, en na dat de Taart zal wezen gebacken, ſoo zult gy ſe met Citroen-zap aanregten.

Taart van gehakte Salm.

Hak een Moot Salm met *Champinjons*, fyne Kruiden, Ajuintjens, Peper, Zout, en doe het in een fyne Korst: doe'er *Champinjons* aan brokjens by, Bodemen van Artisjocken, om rondom mede te stoffeeren, en Citroen-zap als men se opdist.

Taart van Spiering.

Hak *Champinjons* of *Morilles*, en leg se op den Bodem van de Taart-pan, schik daarom of heel of aan stucken de Spieringen; toebereid met Boter, Zout, Peper, fyne Kruiden, en Uientjens of Preien; maak je Taart van fyn Deeg, dek se, en doe'er, als gy se opdist, het Zap van een Citroen of Oranje-appel over.

Oester-taart.

De Taart van Oesters maak men op de zelfde manier, behalven, dat gy daar het Water of 't Zap van Oesters by doet, wat geraspt Brood, Kappers, en een Schyfje van een groene Citroen: dek se, doe'er het Zap van een Citroen of Oranje-appel by als gy se aanregt.

Taart van Tongen.

Men moet de Tongen de Graaten uitdoen, al hun Ingewand daar uit neemen, de Hoofden afsnyden, en se met goede Boter fruiten, en het Vlees voor de Taart laten fruiten by stukjens met *Champinjons*, *Truffes*, en *Morilles*; gekruid met Zout, Peper, Ajuintjens, fyne Kruiden klein

gehakt, en dek ſe dan toe: doe'er Citroen by als gy ſe opdiſt, met de Koppen en de Ingewanden daar rondom tot Stoffeerzel.

Taart van Moſſelen.

Na dat de Moſſelen wel gezuivert en gewaſſen zullen wezen, ſoo doe ſe met goede Boter in de *Caſſerool*; doe ſe uit de Schelpen, zet ſe in de Korſt met *Champinjons* aan brokjens geſneden en *Morilles*; kruid ſe met Zout, Peper, Thym en Boter, in een fyne Korſt; dek je Taart met het Deeg van uw' Onderkorſt; half gaar zynde, doe'er het Water of Nat uit je Moſſelen met wat geſtoote Beſchuit by, laat het voorts na behooren backen, en dis het dan warm op, met het Zap van een Citroen daar over.

Taart van Jonge Duiven in de Vaſten.

Gy moet ſtampen het Vlees van een Snoek, met een weinig Vlees van Aal en Karper-Hommen; na dat gy het alles wel zult hebben geſtampt, ſoo zout het, en maak daar van een] ſlag van kleine Duifjens op een Blad Papier, het welk dat zig laat doen met ſe te behandelen met geſmolten Boter, op dat het niet zoude aan de Vingers kleven; maak ſe met het agterſte van een houte Lardeer-priem wat open, en doe'er een brokje Lever van Snoek of van Lamprei by; laat het in de *Caſſerool* met heete Boter wit werden: van dit zelfde Vlees kunt gy Haane-kammen toeſtellen, en het alles wel geſchikt in een fyne Korſt zetten, toebereid met Zout, Peper, een Bondeltje met Nagelen beſtooken, *Champinjons*, Hommen, *Morilles*, goede Boter, een weinig witte Wyn, dek het toe; gaar zynde, doe'er het Zap van een Citroen op wanneer dat gy het aanregt.

Taart

Taart van Olipodrigo van Vis.

Van dit zelfde Vlees hier boven beſchreven, kunt gy met een handigheid de gedaante van Haane-kammen, en van Kalfs-zweſericken maken, daar onder mengende en ſtampen twee of drie Hommen van Karpers, en de Kalfs zweſericken met een Silvere Lepel maken, het laten wit worden in de warme Boter, met de Haane-kammen, en het in de Korſt zetten als boven; kruid je Taart als de voorgaande, en regt ſe aan op de zelfde wys.

Taart van gevulde Zeelten.

Men moet de Zeelten den Slym af halen, de zelve langs den Rug open ſplyten, den Kop en Staart aan de Huid vaſt laten, en ſe vullen met een Vulſel van Vlees, *Champinjons*, Hommen van Karpers, voorts kruiden met Zout, Peper, Uyentjens of Prey, en fyne Kruiden, geſtampte Nagelen, en daar mede uwe Zeelten vullen. ; gevult zynde, moet gy ſe toebereiden met Zout, Peper, kleine Ajuintjens, fyne Kruiden, geſtoote Kruidnagelen, en het Vulſel; gy moet ſe in een fyne korſt doen met Oeſters, *Champinjons*, Hommen van Karpers, Levers van Snoeken, Boter en een Glas witte Wyn, als het half gaar is: nu gaar gebacken zynde, ſoo zult gy'er het Zap van een Citroen by doen als gy het opdiſt.

Taart van Baars.

Haven u Baars na behooren, laat ſe eens opkooken met een Glas Wyn om 'er de Schubben te doen afgaan; zet ſe in een fijne Korſt, bereid ſe met Zout en Peper, en een Bon-

Bondeltje met Nagelen beſtoken, voeg'er Hommen van Karpers by, *Champinjons*, *Morilles*, Oeſters en Boter, dek u Taart toe, en laat ſe backen; gebacken zynde, doe'er een Citroen op wanneer gy ſe aanregt.

Taart van gehakte Kreeften.

Na dat de Kreeften gekookt zyn na gewoonte, neem dan de Staarten, hak ſe, en zet ſe in de Korſt, met Karper-hommen, *Champinjons* in brokjens geſneden, Snoeks-Levers, *Morilles*, *Truffes*, Zout, Peper, een bondel fijne Krniden, met Nagelen beſtooken en goede Boter; dek je Taart, en laat ſe backen; gebacken zynde, ſoo doe'er het Zap van een Citroen of van een Oranjen-appel op als gy ſe opdiſt.

HET VII. HOOFD-STUK.

Manier om verſcheide Taarten te maaken, om voor Tuſſen-Geregten, ſoo wel buiten als in de Vaſten, op te diſſen.

Taart van Room.

STamp een vierendeel Amandelen, en wryft ſe door een hairen Teems, met een Pint ſoete Melk, en laat het met een klein vuurtje kooken alom roerende; als het tot de helft zal verkookt zyn, doe'er dan vier raauwe Doyeren van Eyeren by, het geduurig omroerende: wanneer dat gy nu ziet dat je Room dik werd, ſoo doe'er een vierendeel

deel pont Suiker, en een weinigje Zout by, en ſchep het op in een Schotel met Boter beſmeerd: maak een Onder-korſt in een Taart-pan van Witte-broods Deeg, fijn, dun, en met kleine Boorden; doe daar u Room in, die niet te dik moet wezen; raſp wat konfyte Citroen-ſchil, doe ſe daar in, en verguld ſe: gaar zynde, ſoo beſtrooi ſe met Suiker, en gieter wat Oranje-bloeſſem-water by.

Room-taart na den eigen aard (*au Naturel.*)

Laat een pint Melk kooken op een klein vuurtje, als 'er een derde van is verkookt, doe 'er dan ſes raauwe Doieren van Eyeren, een weinig Zout, wat Suiker, een brokje verſſe Boter by: roer het alles wel onder een, en laat het koud worden: maak uwe Taart als boven, en regt ſe op de zelfde wys aan.

Taart van Piſtachien.

Men moet de Piſtachjens ſtooten, na dat men ſe heeft uit de Doppen gedaan, daar by doende een weinig Zout, Zuiker, een ſtuk Boter, gekonfyte en gehakte Citroen-ſchil; maak dan een Onder-korſt in je Taart-pan van fyn Deeg, wat dun en ſlap met kleine Boorden, en maak dan je Taart: als ſe nu meer als half gaar is, ſoo verniſt of verglaaſt ſe dan met Suiker en Oranje-bloeſſem-water.

Taart van Meloenen in Sneden.

Neem dunne Sneetjens van een Meloen, en ſchik ſe met een witte Korſt in een Taart-pan; bereid ſe met Suiker, Kaneel, een weinig Zout, en gekonfyte Citroen-ſchil; maak uwe Taart op, en dek ſe met banden of ſtrepen van 't zelve

Deeg daar u Korſt van is : verguld ſe, en laat ſe backen; gaar zynde, ſtrooi'er Oranje-bloeſſem met Suiker over als gy hem op Tafel zet.

Taart van Meloenen in Marmelade.

Kook het Vlees van Meloenen met een glas witte Wyn: als het Nat verkookt is, ſtamp dan gekonfyte Citroen-ſchil in een Mortier met twee Makrons, een weinig Suiker en Kaneel : maak uwe Taart van fyn Deeg, zonder dezelve toe te decken: raſp'er Suiker en wat Oranje-bloeſſem, als gy ſe aanregt op, of verglaaſt ſe.

Taart van Zuur-zoet.

Doe een Glas met Verjuis of Citroen-zap onder een vierendeel ponds Suiker, als het eens zal hebben gekookt, doe'er dan ſoo veel Room by als gy noodig oordeelt, mitsgaders ſes Doieren van Eieren, een weinig Boter, Oranje-bloeſſem, gekonfyte geraſpte Citroen-ſchil, en doe dit alles in een fyne Korſt zonder het toe te decken ; laat deeſe Taart backen; gebacken zynde, ſoo diſt ſe warm op, na dat gy ſe met Suiker hebt beſtrooit.

Amandel-taart.

Pel uwe Amandelen, ſtamp ſe met half ſoo veel Suiker; doe'er een weinig Boter, Zout, gekonfyte geraſpte Citroen-ſchil, en een weinig je gemuskeerde Oranje-bloeſſem by; ſchik dit alles met een fyne Korſt op den Bodem van uwe Taart-pan, en verglaas het als zy gaar is.

Taart van *Champinjons*.

Maak een Onder-korſt van fyn Deeg, doe daar *Champinjons* in ſtucken geſneden by; kruid het met fyne Kruiden, kleine Ajuintjens, Zout, Meel, verſſe Boter, en dek het met het zelve Deeg; verguld je Taart, laat ſe backen, en doe'er, als gy ſe aanregt, het Zap van een Citroen en van Schape-vlees op.

Taart van *Morilles*.

Deeſe Taart van *Morilles* werd op de manier als die van de *Champinjons* gemaakt: dek ſe toe, en dis ſe na de zelfde wys op.

Taart van *Mos-Champinjons*. (*Mouſſerons*.)

Na dat de *Mouſſerons* wel zullen zyn ſchoon gemaakt, zult gy ſe in een witte Korſt doen, even als de *Champinjons*; maar hak of ſnyd geene Kruiden of Preitjens; doe'er een Bondeltje fyne Kruiden in, dat gy'er weer zult uithalen, en dan als de voorige opdiſſen.

Taart van *Truffes*. (zynde een ſlag van kleine Aard-appels.)

Schil je *Truffes* na behooren, en ſnyd ſe in Schyven of aan Brocken, doe ſe mede in een Korſt gelyk als de *Mouſſerons*, met een weinig gefruit Meel, berei ſe even al eens met Citroen en Schape Vlees-zap, als gy het aanregt.

Taart van Bodemen van Artisjocken.

Als de Artisjocken wel gekookt en blank zyn, ſoo zetſe in een ſyne Korſt met ſyne Kruiden, klein gehakte Ajuintjens of Preyen; kruid ſe met Peper, Notemuſcaat, Zout en Boter: dek je Taart met het zelve Deeg; doe'er een witte Doop op als gy ſe aanregt, met een ſcheutje Azyn daar by.

Taart van Room van Artisjocken.

Stamp de gekookte Bodemen van Artisjocken, en wryſt ſe door den hairen Teems met Boter of geſmolten Spek, twee raauwe Doieren van Eyeren: maak deze Taart toe met Room, en zet ſe in een ſyne Korſt; maak je Taart-korſt dun en teder, laat ſe backen, en dis ſe op met het Zap uit Schapen-vlees en van een Citroen.

Taart van Room van Artisjocken met Suiker

Maak Room als boven, en doe daar by een Makron geſtampt, en een weinig Room, bereid ſe met een weinig Zout, Suiker, Citroen-ſchil gekonſyt en geſtampt, en maak uwe Taart zonder ſe toe te decken, laat ſe backen; gaar zynde, ſoo verglaaſt ſe, wanneer dat gy ſe wilt opzetten, met Suiker en Oranje-bloeſſem-water.

Taart van Krooten of Beet-wortelen.

Laat de Krooten op Koolen kooken, en ſchil ſe wel; ſny ſe aan Stukjens, laat ſe kooken met een glas witte Wyn, en ſtamp ſe in een Mortier met een brok Suiker, en een weinig Zout, tot dat ſe tot Marmelade zyn gebragt; doe het

dan

dan in een fyne Korst met gekonfyte Citroen-schil geraspt, en een weinig Boter; maak u Taart, dis se op met Suiker en en met Oranje-bloessem-water, zonder se toe te decken.

Gekareelde of geboorde Taart van Boter.

Men moet wat gekonfyte Citroen-schil stampen, een weinig Zout, Kaneel, twee Makrons, een stuk versse Boter, vier Doieren van Eyeren, en doen dit alles op een Bodem-korst van fyn Deeg; kruit of boord het met Suiker en Oranje-bloessem-water als gy het op Tafel zet.

Andere manier van Boter-taart.

Neem een stuk Boter, en een stuk Suiker, Oranje-bloessem-water, twee gestampte Makrons, vier Doieren van Eyeren, een half glas met Verjuis Stroop, maak Room van Citroen, en doe het in een dunne Onderkorst, en daar by Oranje-bloessem-water en Suiker, wanneer gy het aanregt; dek het niet toe.

Taart van Appel-room.

Schil wat Renet-appelen, laat se in een aarde Kom met witte Wyn kooken, dat is te zeggen, het Vlees van den Appel; gaar zynde, stamp het in een Mortier met Suiker, en Oranje-bloessem, en wryf het door een Teems, doe het op een dunne Onderkorst; maak je Taart voort op, en vergl aast se, eer dat gy se op de Tafel zet.

Ander slag van Appel-taart.

Sny uwe Appelen in Schyven, doe'er het Klokhuis uit,

laat se dan kooken met witte Wyn, gekonfyte Citroen-schil gestampt, Kaneel en Suiker, en doe dit alle in een Witte-broods Korst; dek uwe Taart met dun gerolde Boter-deeg; verguld se, en laat se backen; en regt se aan met Suiker en Oranje-bloessem.

Taart van Zuuring-zap.

Stamp je Zuuring, pers'er 't Zap uit, doe het in een Schotel met Suiker, Kaneel' drie gestampte Makrons, een stuk Boter, drie Doieren van Eyeren, Citroen-schil gekonfyt en geraspt, Oranje-bloessem, en maak daar van een Room, het latende wat op 't vuur kooken; doe het voorts in een dunne Korst; gaar zynde, soo dis se op met Zuiker bestrooit.

Taart van Spinagie.

Neem Spinagie-bladeren, en laat se in een Aarde Pot met een half glas witte Wyn wat besterven; en als al de Wyn daar zal ingetrocken zyn, soo hak se wel *klein*; bereid se met Suiker, Kaneel, gekonfyte Citroen-schil geraspt, en een weinig Zout, twee gestampte Makrons, een weinig Boter; doe dit Vulsel in een fyne Korst in een Taart-pan, druk'er het Zap van een Citroen over uit wanneer gy het opdist.

Taart van Aspergen.

Breek het brosse van de Aspergen, en bewaar de Top-enden om se te vercieren; laat se in warm water wit werden, en leg se in een witte Korst in de Taart-pan; bereid se met gesmolte Spek of met Boter, fyne Kruiden, Ajuintjens, Zout, Peper, Notemuscaat: dek uwe Taart, laat se backen;

gaar

gaar zynde, doe'er versse Room of Schape-vlees-zap, en een Doier van een Ey by.

Taart van Eyeren.

Meng by Oranje-bloessem-water, een brok Suiker, een weinig Boter, en Doieren van Eieren: maak daar van als een Room, en doe het in een witte dunne Korst; hy moet een kleine Rand hebben; rasp 'er van de buite Schors van een groene Citroen over, laat uwe Taart backen, en verglaas se netjens.

Taart van gekonfyte Citroen-schil.

Stamp gekonfyte Citroen-schil, twee Makrons, een weinig Kaneel, een half glas vol Granaat-appel-zap: meng het alles na behooren, en doe het In een fyne dunne Korst: laat u Taart backen, en doe'er Oranje-bloessem-water by als gy het aanregt.

Taart van Roode Wyn.

Neem een half glas Roode Wyn; een half schaaltje vol Zap van Roode Aalbessen, twee Makrons, vier Doieren van Eyeren; en maak dit alles gelyk als een slag van Room; bereid het met Zout, gekonfyte en geraspte Citroen-schil, een klein stukje Boter, en doe het in een witte dunne Korst in de Taart-pan, laat uwe Taart backen, en doe'er wat Oranje-bloessem-water op als gy het opdist.

Taart van Oranjen Appelen.

Neem Oranje-appelen, schil se, en snyd se in Sneden; doe'er

doe'er de Pitten uit, en legt ſe met een witte dunne Korſt in een Taart-pan met Suiker, een geſtampte Makron, een weinig klein geſneden Piſtasjes; dek de Taart, en regt ſe aan, digt mer Suiker beſtrooit.

Taart van Groene Citroenen.

Deeſe Taart werd op de zelfde wys als de laatſt voorgaande gemaakt; doe'er geen Pistasjens by, maar wel gekonfyte Citroen-ſchil, en regt ſe op de zelfde wys aan.

Taart van Marmelade van Abrikoſen.

Neem Marmelade van Abrikoſen, doe het in een witte Korſt met Suiker, gekonfyte Citroen-ſchil geraſpt; dek uwe Taart, en regt ſe aan met Oranje-bloeſſem-water.

Taart van Pistasjes.

Neem Pistasjes, ſnyd ſe, doe ſe in een Taart-pan op een Onderkorſt van Witte-broods Deeg, doe 'er Suiker en gekonfyte Citroen-ſchil aan kleine ſtukjens, en Citroen-zap by; dek uwe Taart met het zelfde Deeg, en doe'er Oranje-bloeſſem-water by, en dis het warm op.

Taart van groene Room.

Stampt Pistasjes, wryf ſe door een haire Teems met Zap van Beet, twee geſtampte Makrons, twee Doiren van Eyeren, een weinig Zout en wat verſſe Boter, maak'er een ſlag van een Room van, doe het in een witte en dun gerolde Korſt; laat uwe Taart bakken, en doe'er Oranje-bloeſſem-water op, en Suiker als gy het op Tafel zet.

Taart

Taart van Room van Amandelen.

Stamp een pond Amandelen in een Mortier met een weinig Melk, en zyg het door een hairen Teems, laat het kooken op het Vuur in een aarden Pot of Pan, en roer het om tot dat het als een Room is; doe'er dan Suiker by, en ſchik dat alles in een Amandel-deeg; en Marmer met het Zap van Framboiſen of van Aalbeſſen, en met Oranje bloeſſem, als gy het op de Tafel zet.

Taart van Franchipane.

Maak een Room met Melk en Doieren van Eyeren; dit gedaan zynde, ſoo doe'er by twee geſtampte Makrons, Suiker, een ſtuk Kaneel, een halfvierendeel Piſtasjens geſtampt, een weinig Zout, geconfyte en geraſpte Citroenſchil; en ſchik het op een Onder-korſt van Marſſepain, doe'er Oranje-bloeſſem-water en gepoejerde Suiker by.

Andere ſlag van Taart van Franchipane.

Stamp een vierendeel Pistasjens, en een halfvierendeel geconfyte Citroen-ſchil, een weinig gekneuſde Kaneel, een paar Makrons, een paar Potten natuurlyke Room met Suiker, Oranje-bloeſſem-water, en twee Doieren van Eyeren; maak van dit alles een Marmelade of Pap, en doe het in een Boter-korſt; doe'er wat Boter by, en bedek uwe Taart, verguld ſe, en laat ſe bakken, en dis ſe op met Suiker beſtrooit.

Taart van Champinjons.

Maak een Onder-korſt van fyn Deeg, doe daar *Cham-*

pinjons, fyne Kruiden klein gehakt, gesmolten Spek of Boter, Zout, Peper by, en laat het met een klein vuurtje daar onder en veel Vuur daar boven op backen; en wanneer dat se zal zyn gebacken, doe'er dan het Zap van Schapen-vlees, indien 't met Spek is bereid, en het Zap van een Citroen by.

HET VIII. HOOFD-STUK.

Van Struiven en Pannekoeken.

VEelderlei Slag is'er van Struiven en Pannekoeken, en van de welke dat by gevolg de manier om se te maken zeer is verschillende: Zie hier die men het gewoonlykst opdist; men maakt daar mede de Schotelen van de *Tussen-geregten* toe.

Struiven van Witte Kaas.

Neem vette witte jonge Kaas, stamp hem in een Mortier, of in een bequamen sterken Pot; doe'er na mate Meel en Eyeren by, en doe'er wat Zout by, klop het alles met een weinig Melk wel onder een; het Deeg of Beslag moet wat wit zyn. Zulks nu beschikt zynde, soo laat het fruiten met Verkens Reusel in dien het buiten de Vasten is, of in Boter als het in de Vasten is; nu wel en couleurig gesnerkt zynde, soo regt gy se aan met braaf Suiker daar over geraspt, en een weinig Oranje-bloessem of Roosen-water.

Struiven van Runds-merg.

Om deese Struiven te maken, moet men de Stukken Runds-merg nemen, en die in een Beslag gemaakt als de voorgaande, doopen, en se op dezelfde manier fruiten of backen.

Appel-

Appel-Struiven.

Men neemt Renet-Appelen, men ſchilt ſe, doet'er de Klokhuiſen uit, voorts ſnyt men ſe in dunne ſtukjens, men doet ſe in een Pol-lepel met een weinig Beſlag van Meel en Melk, gelyk als is gezegt; men giet het in de Pan, en men laat het backen als de vorige.

Daar zynder die het Beſlag maar alleen van Meel, Melk en Eyeren maken, andere die'er wat Boter by doen, vers en geſmolten, ſy zyn maar dies te leckerder, en nog boven al, als gy daar Suiker by doet, en een weinig Oranje-bloeſſem-water, men regt ſe op de zelve wanier als de andere aan.

Struiven van Amandelen.

Neem ſoete Amandelen, pel ſe en ſtamp ſe in een Mortier, men moet ſe van tyd tot tyd met wat Melk beſproeien, om te verhinderen dat ſe niet al te oliagtig zouden werden.

Dit gedaan zynde, ſoo zult gy geconſyte Citroen-ſchil nemen, die gy zult ſtampen, en met raauwe Doiren van Eyeren, en een weinig Oranje-bloeſſem-water onder een kloppen; daar na zult gy'er uwe geſtampte Amandelen by mengen, en dan nogmaals alles wacker onder malkanderen met Meel kloppen, om het Deeg te effenen, en gladder te maken, om dat het zig dus te beter zoude laten behandelen.

U Deeg gemaakt zynde, ſoo laat'er den Rol-ſtok over gaan om het plat te maken, ſny het dan aan ſtucken, en laat het na gewoonte backen, en gy zult het met Suiker beſtrooit aanregten.

Kleine Kool: dus genaamt om de gelykenis.

Zie eens hier een flag van Gebak, dat men maakt in gedaante van een Koek; men neemt daar toe witte Kaas die vet is, en een paar handen vol Meel, men klopt het alles braaf onder malkander met een Schopje of Pol-lepel daar toe bequaam zynde. Doe'er voorts by gehakte groene Citroen-fchil, en geconfyte Citroen-fchil, mede wel gehakt; als het alles wel is gemengt, doe'er dan vier of vyf Doieren van Eyeren by, en maak een Beflag van Struiven of Pannekoeken; daar na zult gy van 't zelve in een Taart-pan of twee doen, en zult daar in als een flag van Struiven of Pannekoeken maken; de Taart-pannen moeten vet van Boter zyn, dan foo zult gy uwe kleine Kooltjens doen backen in een Oven, na fe te hebben verguld; gebacken zynde, foo haal fe uit, en verglaaft fe, als gy wilt, met Suiker, en regt fe aan voor een *Tuffen-geregt.*

Waarfchouwinge.

Hoewel dat de Befchuiten en Makrons tot den Pafteybacker behooren, foo zullen wy'er nogtans hier niet van fpreken, hebbende daar van breedfprakelyk genoeg gefegt.

EINDE.

HET HOLLANDS OF NEEDERLANDS KOOK-BOEK;

II. DEEL.

HET HOLLANDS of NEERLANDS KOOK-BOEK,

Het I. HOOFD-STUK.

Van het Suiker-Werk of Confituren, en alles wat dat gemeenlyk een volmaakten Suiker-Bakker aanbetreft.

Van den Suyker, en hoe men dien klaar en helder maakt, en van de verscheide trappen der Kookingen van de selve.

Zuivering van den Suiker, en van den Bruinen Suiker.

NEem hondert pond bruine Suiker, en doetse in een groot Becken met tien Pinten water, roer het te zamen om, en zet het op een vuur van koolen; neem dan een dozyn versse Eyeren, breektse en laat het wit in de schalen daar by blyven, slaatse dan zoo lang met een berke Roedje tot datse in schuim veranderen. Als gy uwe Suiker siet kooken, mengt'er dan omtrent een half pintje water onder, en wat van de geslage Eyeren: laat het een tyd lang met malkander kooken, schuimt het, en houd aan om'er water en Eyeren by te gieten: Eindelyk, na dat gy het wel zult geschuimt hebben, giet het door een Laken of Sergie kous of zak, of ook door eenig zuiver linnen, en gy zult bevinden, dat

uwe Syroop effen en glad zal wefen, dat het regte kookfel is omfe te bewaren.

Men kan op de zelfde wys zodanige veelte van Suiker en grauwe Suiker (*Caftonade*) zuiveren als men wil; daar water en Eyeren ondermengende, na maate van defe veelte.

Wanneer dat men veel Suiker zuivert, zoo is 'er altyd veel fchuim, die altyd wat zuikers mede fleept: om dit niet te verliezen, zoo moet men defe fchuim met water dun maken in 't Bekken of in de Pan daar menfe heeft ingedaan, en gieten 't alles door den zak of den kous; men bedient zig van defe gezuiverde Suiker-ftroop welke daar door druipt, gelyk als van het eerfte, zonder dat zulks yets aan de frayigheid of aan de deugd der *Confituuren* mag fchaden.

De Verfcheide Kookingen des Suikers.

Gelyk als het water altyd tot de Suiker-kookingen nodig is, en dat men niet zoude behoeven te twyffelen hoedanige veelte dat nodig is tot een zodanige hoeveelheid van Suiker, zoo moet men weten, dat een half pintje waters genoeg is, voor een pont Suiker. Dat zoo by aldien dat'er meer is, het nodig is dat het uitwaaffemt met kooken, ten einde dat de Suiker altyd weer tot zijn kookzel of dikte keere.

De Verfchillende Graden of Trappen van de Kookingen des Suikers.

Daar is de *gladde en effen Suiker* (à Liffé;) *de geparelde, of de Bolletjens* (*à Perlé*;) om te blazen (*à Soufle*;) als een Veer, (*à la Plume*;) aan brocken, (*à Caffé*;) ende *Peny* of *gedraade* Suiker;

Suiker; dit zijn gelyk-naminge uitdrukfels, en nog zoo onderscheidmen dese Kooksels, in min of meer sterke graden; want men spreekt, *klein, glad, en groot glad, kleine Peerel en groote Peerel, de kleine Pluim en de groote Pluim*, men verstaat genoeg, dat yder graad zig verdeelt na de mindere dikte of lyvigheid, welke het als dan moet verkrygen.

Suiker-kook, Effen glad (à Lissé.)

De eerste Suiker-kook noemt men effen glad, en gy kont merken, datse in dien staat is, indien gy uwen middelsten vinger daar in stekende het op u duim laat vallen, en het niet afloopt, maar daar als een kleine erwt, rond blyft leggen; als dan moogt gy verzeekert zijn, dat uwe Suiker *effen glad* is gekookt.

Geparelde Suiker-kook (à Perlé.)

Men kent dese Kooking volslagen, wanneer dat mense met den vinger neemt en op den duim legt; daar na alle de vingeren van een doende, ziet men een dun draatjen, die als hy zig uitstrekt, zoo wyt als men de vingers kan van een doen, zo noemt men dit Kooksel de *groote Paarel*, en als het min kan rekken, zoo werd het *kleine Pareltjens* genaamt. Ook merkt men 't terwyle het Kooksel zeker slag van ronde en verheve Pareltjens maakt.

Suiker-kook om te blaasen, (à Soufflé.)

Dit Kooksel, dat men ook kan noemen Roos-suiker-Kooking, mag men gedaan reekenen, indien men een schuim-spaan in den Suiker steekt, en dat men dan dwers door desen schuim-lepel blasende, het als drooge blade-

ren in de lugt weg vliegt, want dan is het gekookt; maar indien het nog vloeit, dan niet.

Ook kont gy een Spatel in uwe Suiker steeken, en indien gy hem uitslaande het als in de lugt vliegt, is het gekookt.

Kooking van de Suiker als Veeren (à la Plume.)

Den Suiker-kook als Veeren kent men, als men na nog eenige walmen meer van uwe Suiker als van de voorige Kooking, gy dwars door uw schuim-lepel blaast, of dat gy uwe Spátel aafs hands schuddende, de Vonkjens en Bolletjens die'er uitgaan veel grooter zijn, en zig na boven verheffen: Dit is de *kleine Veer*.

De *groote Veer*, noemt men het, na dat men meer malen proeven heeft genomen, dese Bobbels grooter schynen en in meer quantiteit, zoodanig datse nu schynen als aan een gereegen te zijn.

Suiker-kooking aan Brocken (à Caffée.)

Steektje vinger in koud Water, en dooptse dan in de op het vuur kokende Suiker; haal'er hem uit, en steekt hem wederom in 't koud water, indiense dan breekt en in dit water droog werd, is zy gekookt; maar indiense lymig en kleverig, en nog kneedbaar is, is ze het nog niet.

Zoo gy vreest uwe vingeren te branden, neem dan een zuiver houtje, en neem daar mede de zelfde proef, die je anders met de vinger zoud' doen, en uwe Suiker zal aan brocken gekookt zijn.

Suiker-kookzel, hard, Gebacke, of Gedraaide suiker (au Caramel.)

Deese Kooking is den hoogsten Trap, die men aan den Suiker,

Suiker, welke dat men kookt, geeft; men kentſe daar aan, dat als menſe tuſſen zijn handen neemt, zy zig daar niet aan kleeft als een Gom; maar datſe zuiver van een knapt; als men deſe Suiker maakt, zoo mag men wel oppaſſen, om den juiſten Tyd te treffen, om dat te vrezen ſtaat, dat zy geheel mag verbranden, waar door datſe een ſcherpe en onaangename ſmaak zoude verkrygen, en buiten ſtaat raken om tot iets meer te mogen dienen, ten zy dat menſe weer wilde herkooken daar water by doende; deſe Suiker is bequaam om 'er Candy van te maken, en de andere Kookſels voor de *Confituuren*, en voor 't met Suiker toegemaakt Fruit (*Compôtes*,) en andere dingen den Konfituurmaker rakende.

Verkiezing van den Suiker.

Daar is veelderley ſlag van Suiker; daar is *Ruwe* en *ſlegte*, die nog ongezuivers is, en die men *Witte Suiker* noemt na datſe geloutert is; de *Koninglyke Suiker*, of de *fyne Suiker*, is den zuiverſten en den witſten, zy zal in goede Brandewyn niet ſmelten, dat is de proev die men 'er op kan doen. Van alle deſe Suikers, is die de beſte tot de *Konfituuren*, en die men ook daarom daar toe uitkipt, namelyk de witſte, de hardſte, en die geklopt, het meeſt klinkt.

In plaats van Suiker kan men *de Caſſonade* noemen, of zoo als andere zeggen *Caſtonade*, zynde de naam onverſchillig; 't geene dat een ſlag van Suiker is, dat men of in poejer of ook aan groote brocken verkoopt, om dat aan deſe Suiker de uiterſte volmaking, welke datſe hart en tot Brooden maakt, ontbreekt.

Men houd het daar voor dat *Caſſonade*, of Poeyer ſuiker, meer ſuikert of zoet, als den Brood-ſuiker, ook zoo is de witſte de beſte, en is de goed koopſte. HET

HET II. HOOFD-STUK.

Van de met Suiker toegemaakte Vrugten (Compotes) van veelderley ſlag.

HEt woord *Compote*, zegt men van het Kookſel der Fruiten, welke dat men ſpoedig wil eeten; het is een zoort van *Confituuren* dat zeer ligt valt om te maken, indienſe van ons zo groote zorg niet vereiſſen als de *Confituuren* die men maakt om te bewaaren, zo is 'er nogtans een zeekere manier om ze te maken, die men behoort te weten; en zonder de welke men *Compoten* maakt, die alleen maar den Naam, en geen aanſien of fraaigheid hebben.

Compóſitie van Renet - Appelen.

Neem Renetten, ſchilſe; doe 'er de klokhuiſen uit; ſnyſe vervolgens in vieren, en legtſe in koud water: Neem dan deſe ſchillen, en dan nog die van andére Appelen, die gy moet klein kappen, en kooken tot datſe murw zyn: wringtſe dan door een witte linnen doek, en neem het nat dat gy 'er hebt uitgeperſt, en dat men gemeenlyk afkookſel noemt: Doet het in een zuivere roode koopere Pan, en doet 'er van den beſten ſuiker by, zoo veel u zal believen, dog na maate van uwe Appelen, die gy hebt om u Compóte te maaken, laat het alles op ſterk vuur kooken, tot datje Appelen gaar zyn, de ſelve ſomtyds met den lepel omkeerende: haalſe dan daar uit, en laatſe verzygen op den rand van een ſchotel, of op een ſchone ſervet, daar na zult gyſe op een tafel-bord leggen, uwe Stroop zulje ondertuſſen op ſterk vuur kooken, en daar na nog een

een weinig Suikers met wat Citroen-zap by doen: laat het kooken tot de dikte van het Kookſel dat men *Liſſe* noemt, gelyk in de Suiker-kook is gezegt. Dus toebereid en een weinig verkoeld zynde, zoo zult gy het over de Appelen en den boord van het Tafel-bord (*Aſſiette*) gieten.

Men kan ook wel de Appelen maar in gemeen water zonder de ſchillen kooken; dog de eerſte manier is de beſte.

Vrugt in Suiker-kookſel, (Compóte) van Calville Appelen.

Neem Calville Appelen, ſnydſe in helften of quartieren, en doe 'er de kernen uit, maakt ſneden in de ſchil, maar niet te diep in den Appel; laatſe in het Afziedſel van Renetten kooken, en doe als met de vorige; alleen dat gy daar in 't begin geen Citroen-zap, maar wat roode wyn moet by doen, om ze een kleur te geven.

Appel-Conpoſitie op zyn Boüillons.

Neem Renetten, ſnydſe in vieren, of aan helften, doe 'er de klokhuiſen uit, en doeſe in een Pan met Suiker, en veel waters, keerſe op haar ſchillen, en laatſe kooken tot dat 'er geen Stroop meer is, en dat ze een roode verw hebben aangenomen; voorts zult gy ze op een porceleine ſchotel leggen, de zelve omkeerende met de ſchillen boven, zoo diſt ze aan, na dat gy ſe met een weinig water van Oranje-bloemen, zult hebben beſproeit.

Compoſitie van Citroen-Schyven.

Snyd uwe Citroenen aan ſchyven: doe 'er de karnen uit, en laat uwe ſchyven in water weeken, tot dat het vleis wat murw word: Neem ſe 'er uit, en legze in vers Water:

Neem vervolgens een weinig Afziedſel van Renetten, en laat het zieden gelyk als met den Compoſt van Renetten. Meng'er een weinigje Citroen-zap onder, dog legter uwe ſchyven niet in voor datſe wel verſygt zyn, en dat je Stroop by na tot een Geley geſtremt is; terwyl dat het zied, moet men wel zorg dragen voor het ſchuimen, tot dat uwe Citroenen de ſuiker hebben aangenomen, en voorts zoo regt menſe dan aan met den Syroop, na dat men 'er een Citroen heeft over uitgeperſt, dan diſt men deſen Kompoſt warm op.

Compoſitie van Oranjen Appelen.

Werd als de vorige toebereid; deſe Oranje Appelen of Citroenen mag men ſnyden of in lange ſtukken of in ronde ſchyven over dwers, na men wil; men moet agt geven, dat men tot de Oranje Appelen geen afkookſel van Appelen behoeft, en dat haar Syroop maar behoeft als de geparelde Suiker-kook, te weſen.

Compoſitie van Citroen-Vlees.

Maakt een Geley van Appelen, en laatſe kooken: gekookt zynde, neem een groote Citroen, ſchiltſe digt af tot digt by 't zap; ſnydſe overlangs door, en maakt van yder Helft veele Reepen; doe 'er de kernen uit, en leg deſe reepen in uwe Geley, laat het alles te zamen kooken, tot dat uwe Geley nog zyn eerſte kookſel of dikte heeft: zet het van 't vuur en laat het half koud werden: Eindelyk legt wat ſchyven van een Citroen op een *Aſſiet* en Giet'er je Geley over.

Compositie van groote Kastanjens.

Neemt van de schoonste en grootste Kastanjens die gy kond vinden; laatse op een eike-kool-vuur kooken; gekookt zynde, schiltse en pletse plat: schiktse dan netjens in een schotel, zoo veele als 'er genoeg zyn voor een fatzoenlyk *Assiet*: giet'er Syroop van Abrikosen of van Pruimen over, of een zoodanige andere als gy zult goed-vinden; selfs zoo kond gy daar toe wel Afziedsel van Appelen nemen, 't zelve met wat Suiker doende opkooken, ten einde tot dat het tot Parel-suiker (*à Perlé*) gekookt werde, en het over uwe groote Kastanjens gieten: dit gedaan zynde, zult gyse toedekken, en met een klein vuurtje laaten kooken, te mets by poosen daar wat Syroop by doende, na mate dat het kookt, indier voegen datse in staat mogten zyn om warm opgedist te werden: en als 't dien tyd is, zult gy een *Assiet* leggen op de schotel daarse in zyn, en gy sultze dan omkeeren, gelyk als men een Kaas of Koek omkeert, en ze met een weinig Syroop besproejen.

Compositie van Berberissen, of ook van Kruisbeyen.

Neemt Berberissen, doet 'er de steelen en steentjes van, laat ondertussen water met Suiker kooken; schuimt het, en laat het by na tot de effen gladheid, (*à la lissé*) kooken; smyt 'er dan uwe Berberissen ofte Kruisbeyen in, maar dekt het altyd toe, en laat het zieden tot dat de Syroop gekookt is tot den Parel-kook.

Compositie van Peeren.

Laat uwe Peeren op een groot vuur en in veel water

zieden, tot datſe zagt werden: ſcheptſe dan op en legtſe in koud water om te ſchillen, indien datſe te groot zyn, ſnydſe in vier ſtukken, en doet'er het klokhuis uit: laatſe kooken met een pond Suiker en een half pint water, tot dat den Syroop tot Parel-ſuiker is gekookt, haaltſe of ſcheptſe dan op. De Peeren van de welke dat men zig gemeenlyk bedient tot de *Compoſten*, zyn de Peeren Blanquetten, Suiker-peeren, Muskadel-peeren en de Sept-en-Gueule, het is goed dat men 'er een Kruidnagel boven in ſteekt tot aan 't Klokhuis toe, zulks geeft ſe een goede ſmaak. Daar zynder dewelke voor datſe hun Fruit in de Suiker doen, den zelven voor af *Klarificeeren*, de *Compoſt* is dan maar dies te fraajer; en als je Peeren gekookt zyn voor dat je Syroop gemaakt is, zult gy ze opſcheppen, en maken dat je Fruiten den graad van Kooking na behooren hebben, giet s'er dan op.

Andere Manier.

Schel uwe Peeren, en doetſe in een aarde Pot, of in een roode Koopere pan, doet 'er Water, Suiker en Kaneel by: wanneer datſe half gekookt zyn, giet 'er dan een glas hoog roode Wyn by, en houd het altyd wel toegedekt, wyl dat ſe zulks rood maakt: kookt het omtrent tot die hoogte of dikte, gelyk gy zoud geven aan de Syroop van andere Confituuren, dog laat het weinig zyn.

Andere Wys.

Maakt de Peeren over Hout-koolen gaar, ſchiltſe, en klieftſe in helften of in vierdendeelen, na haare grootte, en doe 'er de klokhuiſen uit: doetſe in een Pan met Suiker-

ker en een weinig Water: laatſe kooken tot dat'er geen Syroop meer werd gezien, en datſe rosagtig zyn geworden: Regtſe aan, en drukter het zap van een of twee Oranjen-Appelen op; maar onthoud om dikwils den Steel van de Pan te roeren, van vrees datſe mogten aanbranden.

Nog andere Manier.

Uwe Peeren gaar en geſtelt zynde als op de laatſte manier, zoo maakt een Syroop van Suiker en Citroen-zap, of van Oranjen-Bloeſſem-Water; Wentelt je Peeren in deſe Syroop, en laatſe een Walmpje opkooken, doetſe dan daar na op een *Aſſiet*.

Compoſitie van Miſpelen.

Neemt fraaye Miſpelen die wel rypen niet beſchimmelt zyn, doet'er de Vlerken af, ſmelt verſſe Boter in een Pan, laatſe rood braden, doe daar by uwe Miſpelen, laatſe wel koeken, en als gy oordeelt datſe genoeg gekookt zyn, doet'er dan een Pintje Roode Wyn by, laat het alles wel kooken, tot dat het als een Syroop werd, ſchept het daar na op, en regt het aan met Suiker beſtrooit.

Compoſitie van Queen.

Neemt Queen, en roltſe in Papier, maatkſe nat, en begraaftſe onder de warme as en onder de koolen: Als ze zullen gaar zyn, ſnytſe dan in heltften of in quartieren, doe'er het Klok-huis uit, en doetſe in een Pan: laatſe kooken en zieden met Water en Suiker, tot dat de Syroop gemaakt is, ſcheptſe uit en diſtſe warm op, na dat gy'er een zap van Oranjen of Citroenen zult hebben overgedrukt.

Andere Wys.

Laat uwe Quee-Appelen op de koolen gaar worden, als hier voor is gezegt : ſchiltſe, en ſnyd 'er het gaarſte met ſneeden af: legtſe in een ſchotel met Poejer Suiker, en met wat water van Oranje-Bloeſſem; dekſe toe, en zetſe daar na op wat heete aſſe: De Syroop maakt zig allengskens ; hy zal zoo dik werden als het behoord, en het is zeer aangenaam.

Andere Manier.

Neemt Quee-Appelen, ſchiltſe en ſnytſe in vier quartieren, doet 'er de Harten uit, legtſe in koud water: neemt dan de karlen en ſchillen met andere Queen mede in vieren geſneeden: laatſe wel kooken, en kookt'er nat van gelyk als van Renetten: doet het in een Pan met veel Water en Suiker: doet 'er je Queen in, en doet 'er wat Kaneel by: dekt het toe, en laat het kooken met klein vuur: doet u beſt omſe veel kleur te doen vatten, ten einde datſe heel rood mogen werden; en wanneer dat uw Syroop zal tot Geley zyn gekookt, ſcheptſe op, en regtſe aan.

Compoſitie van Abrikooſen.

Men maakt het op tweederley wys, na de orden van hunne rypte, dat is te zeggen, terwyl datſe groen zyn, en terwyl datſe by na ryp zyn; zyn ze groen, zoo moet menſe ſchillen, of men moetſe in Water wit maken op deſe wys.

Doet in een Pan water met zuivere hout-as, laat het heet werden, doet 'er met een Schuim-ſpaan de koolen af, of

of om je dese moeite te spaaren, giet dese as te vooren door een Teems.

Als je Water wat zal gezoden hebben, en dat gy verneemt dat het zoet is, zoo als het behoord tot een Loog, dan zul je daar eenige Abrikoosen in leggen, na dat je het van 't vuur afgezet, en het klaarste daar van zult genomen hebben; en als gy ziet dat uwe Vrugt zig daar in reinigt, zoo zul je daar de rest indoen, en zetten 't alles op het vuur, dog niet laatende kooken; maar wel geduurig ergens mede roerende of omkeerende.

Uwe Abrikoosen nu wit zynde, zult gyse opscheppen, in een doek winden en afdrogen, doet se dan weer in schoon water om te wassen.

Nu zuiver zynde, zoo doorboortse in't midden, legtse in koud water, laatse dan op 't vuur weer groen werden, daar gyse zult laaten kooken, tot dat, als gy'er met een Spel in steekt, men 'er die kan uithaalen zonder moeite. Schept dan je Vrugt op, laatse koud werden en verzygen, doetse dan in den Suiker *geklarificeert* op twee lepels Suiker, en een Water; dit Water en de Suiker moeten laauw zyn, en gy zult het zoo alles een uur of twee in dien staat laaten, voorts als gy uwen Compost wilt afdoen, zoo zul je het alles in je Pan op 't vuur zetten, en zoo lang laaten kooken als noodig is om je Abrikoosen murw te maaken en ze te door-Suikeren.

Zulks gedaan zynde, laatse kout werden, en indiense nu genoeg gekookt zynde, de Syroop nog haare dikte niet had, zoo kootkse apart op, omse daar na over je Compost te gieten, dien gy warm moet aanregten in Porcelaine Schoteltjens, gelyk althans de manier is.

Compositie van Abrikosen, goed om te eeten.

Dese Abrikosen moet men Plucken voor datse volkomen ryp zyn, men schiltse, en men doet 'er de Steen uit, dan zet mense met water op 't vuur, dat is te zeggen, men laatse eenige walmen opkooken, tot datse boven dryven, en dat mense zagt voelt. Dit gedaan zynde, schept mense op, en men legtse in koud water, daar na doet mense in *Geklarificeerde*, dat is, gesuiverde Suiker, men laatse kooken tot datse niet meer schuimen; dan schept mense op, en regtse warm aan.

Compositie van groene Amandelen.

Sy werd gemaakt als die van de groene Abrikosen in het saisoen; die 'er zig het gantse Jaar van willen bedienen, hebben de voorzorg, gelyk als ten opsigte van de Abrikosen, en van natte konfyten; en wanneer datse willen Composten maaken, zoo neemen zy van dese Vrugten, datse oordeelen noodig te hebben; zy doense in een Pan, en kookense met water, en hebbende haare Syroop tot een bequame dikte opgekookt, scheppen zyze op, en regtense aan.

Compositie van groene Kruisbezien.

Neemt fraaje groene Kruisbeyen, doetse in water op 't vuur omse wit te maaken, zy behoeven niet te kooken; het water gereed zynde om te kooken, zoo zetze van 't vuur, dektse met een doek toe, en laatse droog worden. Dit gedaan zynde zulje Suiker tot seteur *à la Plume* kooken, gy moet een half Pont Suiker tot een Pint Kruisbeyen

beyen hebben, voorts zult gy uwe Vrugt in de Suiker leggen, dan moet gyſe een braven walm opkooken, dan zulje uw Kruisbeyen boven af ſcheppen, en zultze wat ſtil laaten ſtaan, daar na moet gyſe nog een klein opkookje geven, voorts afneemen, ze toedekken omze weer te doen groen worden; is uw Syroop niet genoeg, gy zult aanhouden om haar de dikte te doen krygen die zy nodig heeft; daar na zult gy uw Kompoſt opſcheppen, die gy warm of koud moogt opdiſſen, gelyk als gy het zult oordeelen te pas te komen.

Compoſitie van Roode Aalbeſſen.

Ses oncen Suiker en een galf pintje Water moet je tot een Pont van deſe Vrugt hebben; *Klarificeerje* Suiker, ſchuimtſe, en doet 'er dan je Aalbeſſen in. Dit gedaan zynde, zoo laatſe eens braaf opſieden, houd aan met ze zoo te kooken, tot datſe een Geley zyn geworden; men moetſe daar na van 't vuur nemen, ſchuimen, en ze wat kout laten worden, en in Schaaltjens of Kopjens aanregten.

Daar zynder, welke, na datſe hunne Suiker tot *à Soufflé* hadden gekookt, dan hunne Aalbeſſen daar in doen, en ze t' zamen een walmpje opkooken, en daar na afzetten, en opdiſſen, als zy maar merken datſe genoeg doorſuikert zyn; zoo niet, zoo kookenſe die nog eens op.

Compoſitie van Kerſſen.

Neemt Kerſſen, ſnydſe de ſteelen half af, zy moeten fraai en de beſte uitgekipt zyn, laat daar na je Suiker in een Pan met zeer weinig Waters ſmelten, want de Vrugt geeft vogts genoeg van haar zelfs; zo haaſt als ze geſmolten

ten is, doet 'er dan uwe Kerſſen in, gy zult ze eenige walmen laaten opkooken, zorg dragende om ze wel te ſchuimen, en tot datſe zagt werden, en datſe den Suiker wel gevat hebben, dan zult gy ze van het vuur zetten, is je Syroop nog niet dik genoeg, zul j'er de Kerſſen uitneemen, en den Syroop wat dikker kooken, en dan daar na weer over de Kerſſen gieten.

Compoſitie van Framboiſen.

Men moet wel letten dat de Framboiſen, daar men Kompoſt van wil maaken, niet na de Vliegen ruiken, en dat ze vers en uitgeleeſen zyn. Dit waargenomen zynde, zul je uw Suiker *à Perlé* laaten kooken, dan zul j'er uwe Framboiſen in doen, en dan zult gy ze toe gedekt eens laaten opkooken, dit zal kooking genoeg zyn.

Compoſitie van Aardbeyen.

Gy zult daar even eens mede handelen als met het voorige, zonder daar in iets meerders waar te neemen, als alleen dat de Aard-beyen ter deeg moeten ryp zyn.

Compoſitie van Pruymen.

Gy zult Pruimen nemen; en daar rond om met een Spel inſteeken, en ze vervolgens in koud water ſmyten, verwateren ze, en ze in een Pan over 't vuur laaten wit werden, en als zy boven zwemmen, opſcheppen, en weer in koud water leggen.

Laat ze daar na zieden tot dat ze murw zyn, legt ze dan in geklaarde Suiker, doet ze dan kooken tot dat ze niet meer ſchuimen, en wanneer dat je zien zult, dat ze ſuiker genoeg hebben aangenomen, zult gy ze in je ſchaaltjens

jens of ſchoteltjens doen om te werden opgediſt, in geval dat je Syroop dik genoeg is; zoo niet, kook ze wat meer, en giet ze daar na over uwe Pruimen; de *Mirabel*, de *Perdrigon*, *l' Iſlevert*, of *St. Juliaan*, zyn de Pruimen die men verkieſt om de Compoſitien te maaken.

Compoſitie van onrype Druiven.

Men kooktſe, men laatſe weer groen werden, en als zy beginnen boven te dryven, zoo neemt menſe van 't vuur, het Water moet maar alleen ſuiſen.

Dit gedaan zynde, legtſe dan in koud Water, zet het weer over het vuur om ze groen te doen werden; ſcheptſe dan op, legtſe om te verdruipen, maakt buiten dien, en byzonder, eenige Suiker, *à Liſſé*, doet'er uwe Druiven in, en laatſe tien of twaalf walmen opkooken om ze gereed te maaken, en aanſtonds op te diſſen.

Compoſitie van Perſicken.

De Compoſitien van Perſicken werden op de zelfde wys gemaakt als die van de rype Abrikoſen: Hier vooren verhandelt; men heeft hier alleen maar te letten, dat men de Perſicken neemt eer dat ze volkomen ryp zyn.

Indienſe volkomen ryp zyn, moet gy ze netjens ſchillen, de Steen uitdoen, en aan vierendeelen in een aarde Schotel leggen, of in een Koopere vertinde diepe Schotel, zynde den Bodem met Suiker beſtroit, met gekonfyte Citroen-ſchil klein gehakt; daar na zulje alles in den Oven zetten; gebakken zynde, beſtrooit het met Suiker, geeft ze kleur met de roode ſchillen, na dat gy ze in Porcelaine Schoteltjens zult hebben opgeſchept, diſtſe daar na warm op.

HET III. HOOFD-STUK.

Van de verscheide Pasteyen (Pâtes) van Fruiten.

DE Pasteyen van Fruiten zyn van veel dienst voor de Na-geregten, zy maken een der voornaamste Verciersels, en men mag zeggen, dat een Pastey van Fruit wel toebereid, niet minder een kenteeken der Wetenschap van het Meester-stuk is, als alle de andere zaaken welke tot dit Ampt behooren. Laat ons eens zien hoedanig de manier is om ze te maaken.

Pásten van Pruimen.

De beste die men daar toe gebruikt, zyn de *Mirabelles*, *l'Islevers*, de *Perdrigons*, en de *Mirabelans*: zie hier hoe 't gelukt om 'er Pasteyen van te maken.

Neemt zoodanige Pruimen als 't u belieft van de voornoemde, doet 'er den steen uit, kooktse in water tot datse t'eenemaal murw zyn; laatse verzygen, en wryfze door een Teems; zulks geeft een *Marmelade*, waar van gy u bedient om u Pastey te maaken, gelyk als volgt.

Dese *Marmelade* zoo gemaakt zynde, neemt zoo veel Suiker als zy zwaar is, laatse kooken *à Cassé*, of *à la grande Plume*, doet 'er dan uwe *Marmelade* by, het alles braaf met een Spatel of met een Lepel onder een roerende, en laat het zoo wat smooren op het vuur.

Voorts schept men van dese *Compositie* met een Lepel, men maaktse tot kleine Pasteytjens op Leitjens of in Schelpen, en met laatse in een Stoof over het vuur droogen.

Des anderendaags, of ook wel dien zelfden avond, keert men

men ze op de andere zyde, op de zelfde Leyen, of op Teemsen; en wanneerse dan wel vast gesloten zyn, zoo sluit en perst menſe in Doozen, die van binnen met wit Papier bekleed zyn.

Pásten van groene Abrikosen.

Men moetſe straks in den Loog leggen, gelyk als gezegt is, in den Artykel van de Compositien hier vooren gezegt, laatenſe dan in 't Water ververssen, om 'er de schil af te neemen.

Laatſe dan braaf zieden, tot datſe heel murw zyn, wryft ze door een Teems, en zynde alzoo tot *Marmelade*, zul je uwen Suiker *à Caſſé* doen kooken, en die dan lustig roerende, daar onder mengen; men moet even veel Suiker als *Marmelade* hebben; je zult het te zamen laaten stoven. Dit gedaan zynde, zoo schept u Pastei op, gelyk als wy in den voorigen Artykel hebben gezegt, en laatſe even eens droogen.

Pâte of Pasteyen van Groene Amandelen.

Men maaktſe als de voorige, dat men maar behoeft na te zien.

Ptâe van Citroenen.

Neem Citroenen, snyd'er het buitenste schilletje af, druk'er het zap uit, en smytſe in koud Water om ze te beletten van zwart te worden; snytſe in vieren, laatſe voorts in water kooken, men moetſe vier of vyf walmen laten opkooken; waar na dat gy in dit water een Citroen zult uitdrucken, en eenigen tyd daar na een andere, laatende uwe Citroenen kooken tot datſe heel murw zyn.

Legtſe dan alzoo in koud Water, laatſe verzygen, wringtſe in een doek, ſtootſe vervolgens in een ſteenen Mortier, en wryft ze door een Zeef of Teems; deſe *Marmelade* gemaakt zynde, zoo zulje uwe *Pâte* maaken als vooren, en ze mede op de zelfde manier laaten drogen.

Pâte van Oranjen-Appelen.

Men neemt van de beſte Oranjen-Appelen, met ſchil en al, men ſnytſe in vieren, men berooftze van haar zap en ſteelen, wyl dat dit deel te hard is om zagt te werden.

Dit beſchikt zynde, zet water op 't vuur, en als 't begint te kooken doet'er dan uwe Oranjens in, en laatſe zieden tot datſe wel murw en zagt zyn; voorts handelt men'er mede gelyk als met de Citroenen.

Pâte van Peeren.

Men neemt daar toe Peeren, gelyk als daar zyn de kleine Suiker-Peer, de Muskadel-Peeren, en andere goede Peeren, welke ligt breeken, zoo wel by den Zomer als in den Winter.

Deſe verkieſinge gedaan zynde, ſtelt menſe op een koolvuur; gekookt zynde, neemt men het roodagtige, en dat het gaarſte is, daar na drukt en wryft men 't door een Teems; zie daar den *Marmelade* die men van doen heeft.

Voorts neemt men ze en mengtſe onder Suiker gekookt *à Caſſé*, van elk even veel gewigts, gy zult het alles wel onder een roeren, gy zult het ſoetjens laaten ſmoren, en ſchept het op gelyk gezegt is, om het vervolgens in de Stoof of Kagchel te doen droogen.

Pâte

Pâte van Kerſſen.

Neem de fraaiſte, de grootſte en de rypſte die gy kont vinden, doet 'er den ſteen uit en den ſteel af, laatſe in een klein weinigje waters wat kooken, laatſe dan op een digte Vergiet-teſt wat verzygen, zet 'er eene ſchotel onder, welke dat zal ontfangen 't geene dat 'er zal door druipen, na maate dat gy uwe Kerſſen zult breeken en roeren: doet het alles, door en door zynde gewreven, in een Pan of ſchoon Becken, en laat het op klein vuur drogen, het altyd met de Spatel omroerende, en van den grond en rond om, uit vrees dat het mogte branden, tot dat gy zult gewaar werden, dat uwe Kerſſen beginnen te drogen; dat gy daar by zult weeten, wanneer datſe niet meer aan de Pan hangen: doet 'er dan een half pont of drie vierendeel Poeder-ſuiker by, en mengt het al te zamen; waar na dat gy uwe *Pâte*, dus toebereid, zult uitbreiden op Leyen, in zoodanige gedaante als gy zult begeeren, en zultſe in een Stoof laaten drogen, gelyk als de droge *Confituuren.*

In plaats van uwe Poeder-ſuiker is het nog beter ze te kooken *à Caſſé*, en ze aldus met uwe *Marmelade* te vermengen.

Pâte van Roode Aalbeſſen.

Pluktſe zorgvuldig van de Steelen, en maakt de *Pâte* als die van de Kerſſen.

Pâte van Framboiſen.

Neemt rype Framboiſen, doet 'er de Steel af, en wryft ze door een haire Teems die open en gants niet digt is, en maakt u *Pâte* gelyk als die van Kerſſen.

Pâte van Abrikoosen.

Neemt Abrikoosen die ter deeg ryp zyn, schiltse, en doet 'er de Steenen uit: laatse een weinig in water kooken, en vervolgens verzygen; wryftze dan door je haire Teems, en maak uw *Pâte* gelyk als die van Kerssen.

Andere manier.

Doet uwe geschilde rype Abrikoosen, gelyk als wy gezegt hebben, in een Pan over 't vuur, dog zonder Water, en keertse dikwils om met een Schuim-spaan tot datse gebonden zyn. Dit gedaan zynde, zetse van 't vuur, en mengtse met zoo veel gekookte Suiker als gy *Pâte* hebt.

Pâte van Persicken.

Neemt Persicken die niet ongemeen klein zyn; schiltse, en doet 'er de Steenen uit; laatse in Water op een klein vuurtje kooken, tot datse beginnen als groen te werden: laatse voorts in haar water koud worden: koud geworden zynde, scheptse op, en laatse verzygen; waar na dat gy ze zult door wryven, en daar van uwe *Pâte* maken gelyk als die van de Kerssen.

Men moet, tot het maken van alle dese Pappen (*Pâtes*) de Suiker aan Brocken (*à Cassé*) laten kooken, de zelve daar inlyven, (*Incorporeren*) alles lustig omroeren; en na datse wat op het vuur gesmoort hebben, opscheppen als gezegt is. De navolgende *Pâten* werden op de zelve wys gemaakt, zynde dit als een waarschouwing, om geene onnutte Herhalen te maaken.

Pâte van Onrype Druyven.

Neemt Onrype Druiven om te Confyten; doet 'er de Kernen uit, en laatse in 't water groen werden, gelyk als de Persicken: maakt je *Pâte* voor af op de zelfde wys als de voorgaande.

Pâte van Queên.

Neemt Queen die wel ryp zyn, schiltse en doet 'er de klokhuisen en steenen uit; laatse in Water kooken, maakt dan wyders uw *Pâte* op de eerste manier van de Kerssen.

Andere manier.

Uwe Queen, gekookt zynde, gelyk als gezegt is, wryft ze door een groove Teems; laatse daar na in een Pan over 't vuur kooken. Dat gedaan zynde, mengtse met Suiker, laatse dan nog een walmpje of zes zagtjens opkomen, als ze maar niet en zieden, en scheptse half koud op.

Pâte van Appelen.

Neemt Renetten; schiltse en doet 'er de Klokhuisen uit, laatse in Water kooken: gekookt zynde, doetse in warm water, laatse dan voorts verdruipen, en wryftze door een haire Zeef, laatse dan voorts over 't vuur in een Pan drogen, en keertse geduurig van den grond af om en om in de Pan met je Spatel: Na datse beginnen van den Bodem af te scheiden, neemtse dan van 't vuur, en doet 'er een half pond of drie vierendeel Suiker by: Mengt het braaf onder malkanderen, schept het daar na op Leyen,

en

en laat het in de Stove drogen, gelyk als de drooge Confituuren.

Nagemaakte Pâte.

Om allerley *Pâtes* na te maaken, moet men *Marmelade* van Renetten hebben, op de eige wys doorgedaan als om *Pâte* van Appelen te maaken.

Nagemaakte Pâte van Kerssen.

Neemt *Marmelade* van Appelen, doetse in een Pan, en laatse even eens droogen als of je woude *Pâte* van Appelen maaken; maar in de plaats van Suiker, doe op een Pond *Marmelade* omtrent drie vierendeel Syroop, in de welke dat men droge Kerssen heeft gekonfyt; laatse dan vervolgens nog eens drogen, tot datse niet meer aan den bodem van de Pan hangen, en scheptse op Leyen in de gedaante van Kerssen, de Stelen daar aan voegende; als of 't de *Pâte* van Kerssen zelfs was, of in een zodanige andere gedaante als 't u zal believen: laat het alles mede in de Stoof drogen, gelyk als de andere Pâten.

Aanmerkt dat allerley slag van andere Fruiten op de zelfde manier konnen werden nagebootst, door middel van Syroop der Vrugten welke men wil nabootsen, by yder zoort de stelen voegende, die daar toe behooren, en de kouleuren diese moeten hebben.

Om andere ligte Pâtes te maken.

Neemt het wit van een Ey, klop het braaf met een weinigje Water van Oranjen-Bloessem, beslaa of mengt het met een weinig Pistasjes of Amandelen; behandelt het wel met een weinigje Muskus: laat uw toebereidsel in een Taart-

Taart-pan, met een weinig heete as daar op en daar onder, kooken.

Als 't nu lyfs genoeg tot een *Pâte* heeft, laat dan Suiker tot Veeren (*à la Plume*) kooken; of neemt liever Syroop van eenige *Confituuren* die je wilt, brengt het onder malkander, en maakt het gelyk als de andere *Pâten*.

Verw of Kleur tot nagemaakte Pâten, en die konnen dienen tot de Ingesuikerde Vrugten (Conserven,) Roode Kleur.

Neemt *Concenilje*, Aluin, *Cremortart*, van elks even veel, stampt het alles in een metalen Vysel, tot dat het wel gepoedert is. Zoo zynde, maakt het met wat Verjuis dun, en giet het vervolgens in een witten doek; neem dan 't nat dat 'er is doorgeloopen, en mengt het onder uwe *Marmelade*, op den zelfden tyd als gy 'er Suiker of Syroop zult by doen; maar let wel dat gy 'er maar zoo veel by doet als gy hebben moet, bleek of levend.

Andere manier.

Neemt Vermiljoen (*Sinabre*) breektse in een Vysel met een weinig Brandewyns, tot datse na behooren ontdaan is; laat het dan in kleine Bolletjens op 't Papier vallen, laatse droogen en Poedertse. De kleur is zeer levend en vloeijend.

Groene Kleur.

Neemt groene Beet, doet 'er 't Hart en de Ribben af, en bewaart alleen maar de Bladen, die gy zult wassen en verzygen; stamptse vervolgens in een Mortier, en drukt'er

het nat uit, doet dat in een Pan ofte Schotel, en laat het een klein walmpje opkooken: na dat het lang genoeg zal hebben gekookt, legt het op een Teems of Servet, en neemt dan dat 'er op dien Teems, of op dat Servet zal over blyven, om dese Kleur te geven aan alles wat u zal believen.

Geele Kleur.

In den tyd dat de Lelien bloeijen, neemt de kleine geele uitwasjens welke dat men in dese Bloem vind; laatse wel droogen, en als gy ze van doen hebt, brengtse als dan tot Poeyer.

Alle dese Verwen konnen dienen tot gemeene *Paten*, tot de Fruit-*Paten*, de Suiker-*Paten*, voor de Beschuiten ende Ingesuikerde Vrugten ofte *Conserven*.

Pâten van Bloemen.

Pâte van Violieren of Fyolen.

Neemt een pond Appelmoes door een Teems gewreven, en vier Oncen of een vierendeel Fyolen wel verlezen en afgeplosen, stampt je Viool-bladen in een marmere Mortier: gestampt zynde, mengtse met uw Appelmoes, laat alles in een Pan droogen, mengt 'er Suiker onder, schept het op, en laat het in de Stoof droogen, gelyk als de andere *Pâten*; in plaats van de Moes of *Marmelade* van Appelen, mag men die van de Citroenen neemen, (dit hangt van onse zinlykheid,) of Syroop van Violen, die al bereid en gereed is, in plaats van Violen te stampen gelyk men gezegt heeft.

Pâte

Pâte van Oranjen-Bloessem.

Neemt hier even eens een pond doorgewreven Appelmoes, en een half pont Oranje-bloessems, wel afgeplukt, gekookt en gestampt, gelyk als die tot de vogte *Conserf*; mengtse met je Moes of *Marmelade*; laat het alles op het vuur droog werden, Suikert het, en schept het op, laat het daar na mede in de Stoov droogen, gelyk als de andere *Paten.*

Pâte van Genua.

Neemt Queen ter degen ryp, wryv 'er den Wol met een doek af: laatse in ruim Water zieden, en na dat zy zullen gaer zyn, legtse dan in koud water: schiltse dan en kiest de best gekookste, die nog steen nog roodheid hebben; wryft ze door den Teems, en laat Suiker tot *à Souflé* kooken: gekookt zynde, zoo legt'er je Queen in, mengt en roert het lustig onder een, en laat het koud werden in een aarde Schotel.

Als uwe Pate zal koud wesen, scheptse spoedig op, op blicke Plaaten of op Leyen, of ook wel in Schelpen van Blik daar toe gemaakt, en als ze in de Stoof gedroogt is, zoo regtse aan gelyk als de andere *Paten.*

Let wel, dat men om dese *Pate* wel te maaken, omtrent drie vierendeel Suiker tot een Pond Queen moet hebben.

Al nam men 'er een Pond toe, 't zoude maar niet als te beter wezen.

Het IV. HOOFD-STUK.

Van de Manier om Marmeladen te maaken.

DIe *Marmelade* zegt, noemt een geconfyte *Pâte* half vloeibaar; gemaakt van 't Vlees der Fruiten; welke dat eenige vaſtigheid (*Conſiſtentie*) hebben, als daar zyn de Pruimen, Queen, Abrikoſen, en diergelyke. De *Marmeladen* komen wel te pas, en zyn wel noodzakelyk voor een Hoofd van de Spys-kamer. Zie hier in 't gemeen hoe men daar mede omgaat.

Als men eenige *Marmelade* wil maaken, welke dat het ook mag weſen, moet men eerſt beginnen met het Fruit dat men hebben wil te bereiden, de zelve in 't Water te leggen, te doen kooken tot dat het zagt is, en ze door een Teems te wryven, daar na ze in een Pan te drogen: Dit gedaan zynde, kookt men even zoo veel zwaarte Suiker als de Vrugt is; men brengtſe met kooken tot de hoogte of dikte, van *à Caſſé*, dat is, datſe aan brocken afvalt, men roert het t'zamen onder een, maakt het week, zet het op 't vuur, laat het daar nog een weinig ſmooren; men ſchept het op, doet het in Potten, of laat het droogen om 'er een *Pates* van te maaken.

Na dit algemeene denkbeeld kan men op een vaſten voet onderneemen om *Marmelade* te maaken; behalvens dat men 'er in het voorgaande Hoofd-Stuk al wat van heeft geſprooken. Zynde de *Marmeladen* den Grondſlag van de *Pâten* der Fruiten die men eet. Zoo is dan nu overig om in 't verſlag daar van te zien, of 'er niets byzonders is voor elke Fruit.

Mar-

Marmelade van Groene Abrikosen.

Gelykals wy in het Artykel van de *Pâten* die men met dit Fruit maakt; wyl hier vooren is gezegt hoe men moest beginnen, zal zulks onnodig zyn om hier weer te herhalen; alles hebbende dus ver gedaan tot dat het is door den Teems gewreven; neemt men dese *Marmelade*, men doetse in een Pan, men laatse over 't vuur wat uitrooken, zorg dragende om ze wel om te roeren, en ze aan alle kanten om te keeren met een Schopje, of eenig ander bequaam Gereedschap, ten einde dat al de vogt daar uit ga, en dat het begint aan de Pan te hangen.

Dit hebbende in 't werk gestelt, zoo laat uwe Suiker tot Brocken kooken, doet 'er uw *Marmelade* by, mengtse wel, en als ze dan nog wat over 't vuur heeft gesmoort, zoo is ze gemaakt.

Waarschouwing.

Men zoude sig verder uitbreiden over 't Hoofd-Stuk der verscheide *Marmeladen*, indien men 't noodsakelyk vond; maar om dat het geene men heeft gezegt genoeg is, om daar mede te regt te raaken, zoo zal ik alleen zeggen, dat men altyd moet beginnen met de Fruiten te doen kooken, tot dat menſe kan brengen tot *Marmelade*; die men door wryft, en voorts al dat te doen dat in den voorgaanden Artykel is gezegt: Dus zal ze hier alleen te kennen geven, dat men dus de groene Amandelen kan vermommen, dat ze zig vertoonen als groene Abrikosen. De geele Abrikosen werden op dese manier toebereid.

Marmelade van Geele Abrikosen.

Men neemt Abrikosen die wel ryp zyn, men laatse in

de Suiker kooken tot *à Perlé*, men schuimtse, en zetse van 't vuur, en men laatse koud worden, omse voor de tweede-maal op het voor te zetten.

Dit gedaan zynde, neemt uw Fruit, daar je de Steenen zult hebben uitgedaan, voor dat gyse hebt laaten kooken, neemtse 'er uit, daar na droogtse, tot dat 'er de vogt uit is.

Voorts zoo laat gy uwe Suiker *à Caffé* kooken; voor de eerste maal als gy uw Fruit kookt, moet gy een Pont Suiker voor derdehalf Pont Abrikosen hebben, en voor de tweede reis anderhalf Pont Suiker, voor derdehalf Pont Abrikosen, na dat nu alles wel is onder een vermengt, maakt men 't voorts af gelyk als gezegt is.

Belangende de Pruimen, Peeren, Appelen, Kerssen, Aalbessen, Framboisen en Persicken, dese alle werden gemaakt en toebereid, gelyk men heeft aangemerkt in het Algemeene Denk-beeld dat men heeft gegeven om *Marmelade* te maaken.

Wanneer dat men nu de *Marmelade* heeft in de Potten gedaan, moet mense altyd boven met Suiker bestrooijen, dit bewaartse. Daar zyn niet als de Abrikosen en de groene Amandelen, welke niet konnen duuren, zynde onderworpen om vet en smeerig te werden, daarom zoo houd men ze droog.

De *Marmelade* van Oranje-Bloessen en van Citroenen werden haast hart, als zy wel gemaakt zyn, maar dit is niet anders als een goed teeken.

Alle *Marmeladen* zyn van veel nut voor de Taarten, en voor andere dingen, waar van zig een Opper-Keuken-Meester kan bedienen, die zyn konst verstaat, en die handig en verstandig is.

HET

HET V. HOOFD-STUK.

Van de Beschuiten, Amandel-Koekjens (Macarons) en Amandelbrood (Massepain) van veelderley slag.

WYl dat alle dese *Pâten* tot het Hoofd van de Spys-kamer behooren, heeft het ons goed gedagt, om ze liever alhier als in 't Hoofd-Stuk van de Pasten te plaatsen, daar men'er niet van zal spreeken uit vrees van wederhaaling, zynde als dan genoeg om te wyzen op de Artykels die 'er van zullen hebben gehandelt.

Beschuit of Twee-bak op zyn Bourgons.

Neemt een vierendeel zoete, en drie vierendeel bittere Amandelen, broeitse en peltse, stamptse klein in een steene Mortier, van tyd tot tyd daar twee witte van Eyeren by mengende.

Braaf gestampt zynde, mengt 'er vier Ponden gepoederde Suiker onder, roer het alles door kragt van de armen braaf onder malkanderen tot dat het Deeg (*la Pâte*) handelbaar is; neem dan dit deeg, wryf het door een Zeef met kragt, en maak dan van het doorgewreven u Tweebak, die gy op Papier zult leggen.

Uwe Beschuiten dus gemaakt zynde, zoo zult gy ze op een Plank leggen, en het Oven-deksel met vuur daar over heen, om 'er van dien kant kleur te geven, wanneer datse nu daar van genoeg hebben, en datse u ook genoeg gereesen schynen, zoo zultje het vuur wegnemen, de Beschuit handig los maaken, dan de zelve verglasen, dat is, met Eyer-wit en Suiker besmeeren, en dat wel op die zyde, daarse op hebben gelegen. Ook

Ook kan men nog, als men wil, dese Beschuiten in gemeene vormen backen; en by aldien dat het Deeg te taay is om door een Teems te krygen, mag men 't wat slapper maaken, daar wat water van Oranjen-Bloessem by giettende.

Gemeene Beschuiten.

Neemt agt Eyeren of daar omtrent, breektse en doet het wit en 't geel in een aarde Kom of Schotel; kloptse een half uur met een houte Spatel: doet 'er een Pond Suiker by of *Castonade*; mengt het alles braaf onder een, en doet 'er een Pond Bloeme-meel by, dat gy 'er mede zult onder mengen en t' zamen een half uur wel kloppen; doet 'er dan omtrent een Loot gepoeyerd Anys-zaad by, laat het dan wat stilstaan, en doet vervolgens je Deeg in de blicke Vormen of in Papieren; mengt 'er wat gepoejerde Suiker by om ze te verglasen, en doet eindelyk uwe Beschuiten in hunne kasjens, bakjens of vormen in een warmen Oven, daar men de hand in kan houden; of in een Oven van Rood-kooper, daar men gloejende koolen op en onder legt, dog wat meer boven op als daar onder. Laatse in dien staat tot dat ze wel zyn gereezen, en een roodagtige kleur hebben aangenomen: Gebakken zynde, ligtse dan met de punt van een Mes op, en legtse op een warme plaats om ze verders te drogen.

Beschuiten van Oranjen-Bloessem.

Neemt versse Eyeren, doet 'er het witte af: en het wit van een Ey gereekent voor een Pond Suiker: doetse in een zuivere marmeren Mortier, wryft ze allengkens, daar nu en dan gepoeyerde Suiker, en een weinig water van Oranjen-

Oranjen-Bloeſſem by mengende: waar mede dat gy zult aanhouden tot dat het alles diken taai word, en mag gehandelt werden: dit gedaan zynde, en uw Deeg (*Pâte*) zyn behooren hebbende, zoo kond gy het maaken tot kleine bollen, of tot Beſchuiten: zoo gy 't aan kleine bollen maakt, moet gy ze in uwe handen met gepoejerde Suiker omrollen en op Papier uitbreiden, de een van de ander afleggende: indien dat gy ze aan Beſchuit wilt maaken, legtſe dan op een ſuivere Tafel, en breidſe uit met den Rolſtok, altyd gepoederde Suiker daar op en onder bydoende, en ze dikwils verplaatſende, tot datſe omtrent de dikte van een Ryksdaalder hebben; ſnyd ze dan met een Mes, en maak je Beſchuiten zoo lang en zoo breed als 't u zal behagen: Legtſe op wit Papier, de eene wat van de andere, even eens als de Bollen of Balletjens; en in wat voor een gedaante gy uw Deeg hebt gemaakt, 't zy aan Bollen, het zy aan Beſchuit, laatſe in een Oven van rood Kooper backen, met een matelyk vuur boven en onder: gebakken zynde, laatſe koud worden, en neemt ze koud op. Dit ſlag van Beſchuiten kan men Ambreeren en *Muskeeren*; dat gy kond doen met uw Deeg in een Metalen Vyzel en met een Metalen Stamper te wryven, daar den *Amber* of *Muskeljaat*, onder wat gepoederde Suiker onder mengende terwyl dat gy het wryft.

Beſchuit van Oranje-Bloeſſem Verglaaſt.

Maakt u *Pate* of Deeg op de zelfde wys als de voorgaande: roltſe mede uit, en ſnytſe op de zelfde manier. Doet dan vervolgens witten van Eyeren in een Schotel of in een Becken; doopt 'er uwe Beſchuiten, de eene voor de andere na, in: laatſe verzygen, en legtſe in een ander Bec-

ken met veel gepoederde Suiker, de zelve daar mede onder en boven bedekkende: legtse vervolgens op Papier, en laatse backen als de andere.

Beschuit van Jasmin.

Men moet Spaanse Jasmin-bloemen hebben, of de gemeene, die wel verlesen, in een reine marmere Mortier stampen, en daar vervolgens witten van Eyeren en gepoederden Suiker by doen: maakt dan je Beschuiten voort af als de voorige.

Beschuit van Citroenen.

Neemt wat buitenste snidsel van Citroenen bereid, gelyk als die van Corserf: Maakt een Deeg gelyk dat van de Beschuit van de Orange-Bloessem, en dit wryvende mengt 'er het snidsel van Citroenen onder.

Groote Beschuiten van Citroenen.

Laat Suiker aan Brocken (*à Cassé*) kooken, neemtse van 't vuur, doet 'er wat snidsel van Citroenen by, en geef daar aan zoo een kleur als u zal behagen, doet 'er twee witten van Eyeren braaf geklopt by, en giet aanstonds u Verglaassels in Vormen van dubbelt Papier, in de langte of breedte gevouwen, na maate van den Suiker dien gy daar wilt by doen: Als uw Deeg begint koud te werden, snyd het in zoodanigen gedaante als u zal behaagen, en laat het backen na gewoonte.

Beschuit van Savoyen.

Zy werden op de zelve manier als de andere gemaakt, behal-

behalvens dat men de Witten van vyf Eyeren moet wegnemen; en doen wat Oranje-Bloessem in 'er plaats: na dat gy ze wel sult geklopt hebben, gelyk als de boven gemelde, legtse met een Lepel op het Papier, even eens als de Conserv: Neemt dan wyders gepoederde Suiker, waar onder dat gy een weinig Meel zult mengen; en met het een en het andere dus vermengt, zult gy uwe Beschuit bestroojen, en den Suiker en 't Meel welke op het Papier zyn, daar over blazen: Dus bereid zynde, zoo laatse backen, dog met minder vuur als de andere. Gebacken zynde, zoo ligtse nog heel warm met het scherp van een mes op.

Andere manier.

Neemt ses doiren, en agt witten van Eyeren, met een Pond Suiker in Poejer, drie vierendeel Bloemen-meel, en wat Anyszaat: klopt het onder malkander, en laat het wel kooken: Maakt dan een Deeg dat niet te week of ook niet te styf is: dog zoo het wat mogt te zagt zyn, kond gy'er Meel en gepoederde Suiker by doen om het styver te maken. Het dus zyn regte gestalte hebbende, doet het in de blicke Vormen daar toe met Opzet gemaakt, en laat vervolgens uwe Beschuiten in den Oven half backen. Half gebakken zynde, haaltse uit en vervogtigtse boven op met geel van Eyeren. Zulks beschikt zynde, zetze weer in den Oven om ze voorts af te backen: 't welk gedaan zynde, haaltse uit, en geeft wel agt, dat ze niet te veel gebrand, nog ook te zagt zyn: sluitse dan op in een plaats die nog te koel nog ook te droog is.

Bischuit op zyn Canceliers Vrouw.

Neemt agt versse Eyeren, doet'er het Wit en het Gevoggelt of Hanetret af, doet dan de Dooiers in een Schotel of in een aarde Kom, en breektse met een Silvere Lepel; en na maate dat gy ze klopt, doet'er fyne Brood-Suiker by, Lepel voor Lepel, altyd sterk omroerende: doet'er eenige tyd naar na twee Lepels vol meel by, een weinig gekneust Anys-zaat, en een weinig water van Oranjen-Bloessem: Mengt het alles braaf onder een, en houd aan om'er gepoederde Suiker by te doen, tot dat het als een Deeg is, dat gy zult leggen of Spuiten op Papier in zodanige gedaante als 't u zal behagen: Gemaakt zynde, zult gy uw Beschuit in een Oven van rood Kooper, met klein vuur boven en onder, doen bakken: Gebacken en koud zynde, neemtse handig op, en sluitse weg.

Bischuit op zyn Vrouw Barbers.

Gy moet nemen een Pond zoete Amandelen, en een vierendeel bittere, peltse, stamptse klein in een Mortier, en doet'er van tyd tot tyd een wit van een Ey by, op dat ze niet zouden te Olieagtig worden.

Dit gedaan zynde, zult gy uw Deeg uit den Mortier nemen, en even zoo veel gewigts van gepoeyerde Suiker en eenige Witten van Eyeren nemen, gy zult het alles wel onder een vermengen, het met de hand in een Pan knedende.

Dit Deeg in een goede staat zynde om te mogen gebruikt werden, maakt gy Beschuiten zoo breed als een Ryksdaalder, maar dunner; zulks doet men gemeenlyk met een Mes; gy zult ze schicken op een blad Papier op

eenige Afftand de eene van de andere; doetſe dan in den Oven, terſtont vuur daar op; en als men ziet dat de Beſchuiten wel zyn gerezen, en dat kleur genoeg hebben, doet men 'er vuur onder om ze wyders af te backen.

Beſchuiten op zyn Dauphines.

Men neemt drie of vier Eyeren, men kloptſe wel, en doet 'er vier of vyf vinger-greepen gepoeyerde Suiker by, zoo veel Citroen-ſchil, en vier of vyf Lepels vol Meel dat te vooren wat in den Oven gedroogt is.

Alles wel zynde beſlagen, giet het uit op bladen Papier met Suiker beſtrooit, poeyert op de zelfde wys uw Deeg boven op; en laat het in den Oven backen met een matig vuur.

Gebacken zynde, zoo haal je het uit, voorts zoo ſnyd gy uwe Beſchuiten op dien zelfden tyd met de Papieren daar onder, gelyk als gy 't begeert; en om de nettigheid, doet men 'er het Papier met een Penne-mes af, zulks geſchied met een behendigheid: voorts ſluit men ze weg; om ze by gelegentheid aan te regten, of men eet ze ten eerſten op.

Bequaam Verglaaſſel voor de Biſchuiten.

Zoo men de Biſchuiten wil Verglazen, zie hier het Vergaaſſel, waar van dat men zig kan bedienen: Men neemt het wit van een Ey en gepoederde Suiker, men klopt het alles wel, tot dat het een dikte heeft bekomen by na als Kinder-pap.

Dit mengzel gedaan zynde, zoo neemt men 't met een Mes, men ſmeert het over de Beſchuit, en men laat dit Verglaaſſel drogen over weinig vuur, tot dat het is hard ge-

geworden; ook kan met het Verglazen met een Verglaassel van wel riekende Water en Suiker, alles onder malkander gemengt.

Amandel-Brood (Massepains.)

De *Massepainen* zyn al van oude tyden op de Tafels in 't gebruik geweest, en ze dienen ook nog hedendaags tot een Cieraad, en den lust die men heeft om ze te eeten; men maaktse in veele Gedaanten; men maaktse tot Taarten, en meer andere kleine stucken van de Pastey-backery; men maakter kleine Rotzen, Sterkten en meer andere diergelyke zaken van, welke dat ons het vernuft kan ingeven, en dat het Verstand en de Konst van die het onderneemt volmaakt maakt. Zulke ongemeene Stukken werden voor de groote maaltyden toebereid, en werden in groote Korven opgedist. Laat ons zien hoe dit in 't werk gaat.

Neemt een Pond zoete Amandelen, peltse in warm Water, en laatse koud worden in water, neemtse daar uit, en laatse in een Servet verzypelen: Stamptse dan in een Marmeren Mortier met een Palm- of andere houten-Stamper; dog vergeet niet om ze dikwils met wit van Eyeren te besproeyen, of met water van Oranjen-bloessem, of iets anders dat welriekend is, tot dat ze zoo klein en effen als Meel zyn. Laat vervolgens drie vierendeel Pond van den besten Suiker die gy vind, tot *à Soufle* koken; gekookt zynde, zoo gietse op uwe Amandelen, die gy 'er zult onder mengen met uwe Spatel: Zet alles weer op het vuur, en roert het ook altyd met de zelfde Spatel; naarstig agt gevende, dat 'er niet aan en brande, nog aan den bodem nog aan de zyden van de Pan; en als gy verneemt

neemt dat'er niets aanhangt, zet dan uwe *Pâte* af. Eer dat men'er de handen aanſlaat moet men 't laten koud werden, en dan de onderſte korſten maaken, welke dat men met Vormen uitſnyd; men laatſe voorts op Papier vallen, men ſchikt ze daar op om ze daar na te doen backen; men moetſe maar van eene kant na 't vuur zetten, en men Verglaatſe ondertuſſen aan den anderen kant, en laat het even eens na gewoonte backen.

Koninklyke Maſſepain.

Neemt het *Pâte* of Deeg van gemeene *Maſſepain*, trekt het op een Tafel een Vinger dik uit, ſnyd het in ſtukjens, en maakt'er groote Ringen van omtrent als een Ey; doopt voorts deze Ringen in het witte van Eyeren, en bedektſe t'eenemaal met gepoejerde Suiker: Neemt een wit van een Ey, wryf het in den *Mortier*, en al wryvende doet'er allengskens wat Suiker by, en houd niet op, tot dat gy als een Slag van ſlap Deeg hebt gemaakt: In dien ſtaat zynde, zoo maakt kleine Bolletjens, zoo groot als het binnenſte van uwe Ringen; haalt de gezeide uit den Suiker, daar gy ze mede hebt bedekt, ſchiktſe op het Papier, en plaatſt in elk een Bolletje, en laatſe in een koperen Oven kooken.

Gekrulde Maſſepain.

Neemt zoete Amandelen, peltſe en ſtamptſe gelyk de andere, na dat ze wel zullen geſtampt zyn, meng'er dan, by beetjens ſeffens, gepoeyerde Suiker onder, en vaar daar mede geduurig voort tot dat gy een handelbare Deeg hebt, dat gy als in draden zult uitrekken of ſpuiten, zoo

zoo als het u zal behagen. Aldus toebereid, plaatst het op Papier in zoodanigen gedaante of figuur als gy zult begeeren. Daar na, laat het maar aan eene kant backen met het deksel van den Oven, en laat het koud werden: koud zynde, laat de andere kant even eens backen, legt ze warm op Papier; en uwe *Massepain*, alzoo gemaakt, zal ligt, lekker, fraai, goed en volmaakt aangenaam zyn.

Massepain op zyn Hertogins.

Men neemt Amandelen, die men handelt na gewoonte, en die men onder 't Stampen met wit van Ey gemengt met Oranjen-Bloessem-Water besproeit; men moet even veel zwaarte van Suiker als de *Pâte* is hebben, men moetze tot *à la Plume* kooken, waar na dat men'er gestampte Amandelen by doet, die men dan *incorporeert* met den Suiker.

Dit gedaan zynde, zet men 't nog wat op vuur om het droger te maken, het lustig omroerende, tot dat men 't kan behandelen; en dat het niet meer aan de Pan blyft hangen.

Leg dan uw *Pâte* op een Tafel met Suiker bestrooit, maakt dan groote Rollen daar van, en laatse wat stil leggen, daar na zult gy 'er *Massepainen* van maken van zoodanigen figuur als gy zult begeeren.

Massepain van Monsieur.

Neemt een vierendeel van de beste Amandelen, peltse en stamptse zoo klein als gy kont; doet 'er twee versse Witten van Eyeren by, wryft het wel te zamen, doet'er Poeder-Suiker by, nog houd niet op tot dat gy een handelbaar *Pate* of Deeg hebt, doetse dan in een Spuit die een groote yzere Stamper heeft, maaktse dan aan Ringen in een koperen Oven met klein vuur, en je zult'er wat fraais en wat goeds van maken. *Masse-*

Massepain op zyn Princes.

Neemt een Pond zoete Amandelen, peltje netjens, en doetſe in een Mortier; mengt by je Amandelen een Pond fyn geſtoote Brood-Suiker, en wat buiten afraſpzel van een groene Citroen, ſtampt alles te zamen en legt het dan op 't Papier in die gedaante als 't u zal believen: Laat het dan met vuur op zyde met het Oven-dekſel backen: Aldus dan gebacken zynde, laat het koud worden, en daar na ook aan den anderen kant backen.

Massepain van Oranjen-Appelen.

Neemt een Pond Amandelen, peltſe en ſtamptſe, laat drie vierendeel Suiker *à Souflé* kooken; zet het van 't vuur, en doet 'er de Amandelen by, die gy 'er braaf zult onder roeren: Neemt dan vervolgens omtrent een half pond Vlees van Oranjen-Appels vogtig gekonfyt, laat 'er de Syroop afloopen, ſtamptſe en mengtſe met uwe Amandelen: Laat het alles te zamen in een Pan kooken, alles geduurig van den grond en de kant afroerende, tot dat je *Pâte* niet meer aan de Pan blyft hangen: Legtze dan op Papier in een zoodanigen figuur als u zal behagen, en laatſe weer aan eenen kant met het heete Oven-dekſel backen: laat die zyde dan koud worden: koud zynde, vergglaaſt dan die zyde welke dat nog ongebacken is, en na dat gy dit zult gedaan hebben, laatſe dan backen, gelyk als de andere zyde.

Dit vernis, Smeerſel of Verglaaſſel, maakt men van Wit van Ey, gepoederde Brood-ſuiker, en het buitenſte Afraſpzel van Citroenen. Deze *Maſſepain* is zeer lecker:

in plaats van 't Vlees van Citroenen kan men *Marmelade* neemen.

Massepain van Citroenen.

Men maaktse op de zelfde manier als die van de Oranjen, uitgenomen dat men in de plaats van het Vlees van de Oranje, neemt het Vlees van de Citroen, of *Marmelade*, en dat men voorts betragt alles dat 'er in den voorgaanden Artykel is gezegt.

Verglaasde Massepain.

Maakt voor eerst een Deeg gelyk als van den gemeene *Massepain;* trekse aan draden op een Tafel, en schiktse in zoodanige figuuren als 't u belieft, laatse dan een weinig in den Oven droogen: Voorts met een weinigje Oranjen-bloessem- of ander riekend Water besproeyende; legtse in een Schotel, mengt 'er dan allengkens gepoederde Suiker van het Zap van de *Marmelade* by, van zoodanig Fruit als gy begeert; mengt het al te zamen met een Lepel, tot dat uw Verglaas omtrent zoo dik is, als Kinder-pap, of als gy wilt; doet een Wit van Ey in een Schotel, breekt het met een Lepel, en maakt dit Verglaassel voorts als het voorgaande; dog vergeet niet onder het dik worden, om 'er wat Citroen-zap by te doen. Uw Verglaassel, op de eene of de andere wys gemaakt zynde, neemt uwe stukken *Massepain*, smeert 'er een van deze twee Verglaassels op, legtse daar na op Papier, en laatse den eenen kant na den anderen bakken, als hier boven, met het Oven-dekzel.

Merkt aan, dat deze twee Verglaassels konnen dienen om allerley slag van *Pâten*, van Taarten met Bodemen en Fruiten te Verglasen en te Beglanssen.

HET

HET VI. HOOFD-STUK.

Van de Ingesuikerde Vrugten of Conserven.

Conserf is een drooge *Confituur*, die men met Suiker van veelderley *Paten* van Fruiten, of Bloemen, en wat dat dies meer is, maakt, om ze aangenamer van smaak te maken. Dit is een hulp niet min aanmerklyk voor de Spys-kamer, als tot een glans van het Nageregt, en 't geene dat het uitlevert, waar mede men ze mag stoffeeren, de praktyk is gemaklyk: Zie hier wat dat men 'er in heeft in agt te nemen.

Conserf van Roozen.

Neemt van de Roodste Roozen die men vind: droogtse zoo zeer als gy kond in een Silvere Schotel op weinig vuur, of anders in een kopere vertinde, of in een tinne Schotel, en roert ze dikwils met de hand om; wel droog zynde, zoo stampt ze en zift ze door een digte Zeef, weikt ze dan in Citroen-zap, waar op gy dan een loot van dese gepoederde Roozen zult leggen; en by gebrek van Zap van Citroenen, neemt Verjuis; neemt dan voorts Suiker, kookt ze tot *à la Plume*; gekookt zynde, zet ze van 't vuur, en doet ze met je Spatel wit werden; doet 'er uwe Roozen in, en laat het daar zoo lang tot dat uwe *Compositie* heeft kleur gevat; dog zoo eens by ongeluk uwe Suiker te hard mogt zyn gekookt, doet 'er dan het Zap van een heele of een halve Citroen by, na mate dat gy het zult noodzaakelyk oordeelen; laat alles wat verkoelen, en schept het op.

Andere manier.

Neemt aan Poejer geſtampte Provintie-Rooſen, mengt ze met wat Citroen-zap; Kookt de Suiker *à Souflé*, zetze van 't vuur, roert'er je Roozen onder, en ſcheptſe op als vooren.

Conſerf van Oranjen-Bloeſſem.

Neemt een hantje vol Oranjen-Bloeſſems, plukt de Blaatjens van haare Knopjens, en kerftſe klein, laat dan een Pont Suiker tot *à Souflé* koken; gekookt zynde, neemt het van 't vuur, en dompelt uwe Oranjen-bloeſſems met een Lepel of Spatel daar in: Men moet het alles wel doordronken maken en ter deeg mengen, ten einde dat deſe gantze *Compoſitie* over al gelyk zy; draag boven dien zorg om den Suiker luſtig te roeren rond om van de Pan af, zoo lang tot dat 'er een blinkent Vlies opkomt; ſchept als dan uw *Conſerf* op in Vormen, die gy 'er voor hebt gereed geſtelt, het zy dan van blek of anders; in deze Vormen koud zynde geworden, neemt gy ze daar uit om te bewaaren, en ze aan te regten als het van noden is, na dat men ze met een punt van een Mes heeft afgeſneeden.

Andere manier.

Neemt Oranje-Bloeſſem, pluktſe van de Knop, en ſtampt de blaatjens: laat Suiker *à Souflé* kooken, zet ze van het vuur, doet 'er uwe Oranjen-Bloeſſems, geſtampt zynde, by; en handelt daar mede verders als met het voorgaande.

Conserf van Oranjen-Bloessem-Water.

Men maakt het op die zelfde wys als de voorige; maar men moet 'er Oranjen-Bloessem-Water onder mengen, na dat de Suiker gekookt is. Daar zynder welke dat dese wys ook meerder agten in de andere Bloemen, voor zoo veel zig dit Water beter *incorporeert* en vermengt, en dat dien verheven smaak veel levendiger en bevalliger is.

Conserf van Citroen-Zap.

Maakt ze op de eigenste manier als die van 't Water van Oranjen-Bloessem, daar by mengende Citroen-zap, na de kooking van de Suiker, en dat gy het zult hebben van het vuur gezet.

Deze *Corserf* is zeer aangenaam, en men schryft ze voor tot de Flaauten en Qualikten, welke de Zwangere Vrouwen overkomen.

Conserf van de buitenste Snipsels van Citroenen.

Neemt een schoone Citroen, raspt se, en laat dat Raspzel in zuiver Water vallen; giet het door een doek, en laat het wel drogen; kookt dan Suiker *à Souflé*, zet ze van het vuur, doet 'er je Raspzel in, en maakje *Conserf* voort af gelyk als de voorgaande, dat is te zeggen, dat men deze *Compositie* zoo veel laat uitrooken (*evaporeren*) tot dat 'er een Velletje opkomt.

Conserf van allerley Slag van Fruiten.

Neemt van de beste en uitgeleezenste Kerssen, mitsgaders van de beste Abrikoozen, Pruimen, Persicken,

of groene Amandelen, gekonfyt en gedroogt, en kerftze in kliene brokjens: Laat Suiker *à soufle* kooken, in den welken gekookt zynde, gy dit Fruit zult doen; Leef dan voorts met je *Conferf* gelyk als met de andere, na dat gy daar omtrent fcherpelyk zult hebben waargenomen al wat 'er is gezegt.

Deze wyze om *Conferven* te maken, ftelt men in dien tyd te werk als 'er deze Vrugten niet en zyn, om dat men terwyl dat het haar regten tyd is, de Kerffen neemt, en doet ze haar Water afgeven, en legt ze op een Teems om te verzygen; dit gedaan zynde, ftampt men ze in een Mortier; wegens de andere Fruiten waar van men heeft gefproken, die ftampt men maar, waar na dat men ze op het vuur ftelt om ze te doen drogen. Laat dan vervolgens Suiker tot *à Caffé* kooken, mengt daar onder het Grondzap der Vrugt van de welke dat gy uwe *Conferf* tragt te maaken, en maakt het voorts gelyk als gezegt is.

Conferf op zyn Intendantus.

Neemt Citroen-fchil, Piftaches, Abrikoofen en Kerszen, fnydfe gelyk als gezegt is in kleine ftukjens, doorzaait ze met gepoederde Suikeren, en laat ze by een klein vuurtje droogen: Neemt dan Suiker, kooktfe *à la Plume* wat fterk; en zonder die van 't vuur te zetten, doet 'er uwe Fruiten in: Zoo ras als gy den Pluim van uwe Suiker zult vernemen; zet ze af, en laatze wit worden of ftollen: Eindelyk als de kleine Verglazing of het Vliesje daar op komt, fchept dan je *Conferf* met een Lepel op.

Men noemt deze *Conferf* zoo, om dat men zegt, dat de Vrouw van eenen *Intendant* van *Pikardyen* ze heeft uitgevonden, en dat zy zig daar van boven al bediende.

Conferf

Conſerf van Piſtaches.

Neemt gekraakte Piſtaches, peltſe, legtſe dan in kout water, laatſe droogen, na dat gy ze door een doek hebt gegoten; ſtamptſe zoo, dat 'er geen kruimelen overblyven, mengt 'er wat Oranjen-bloeſſem-water onder, of wat *Marmelade* van eenig Fruit dat gy begeert, of Vlees van Citroenen of van Oranjens; men moet het alles wel vermengen, en vervolgens Suiker *à Souflé* doen kooken, waar in dat gy uwe Piſtaches zult doen, en voorts uwe *Conſerf* maken als de andere.

Andere manier.

Neemt Piſtaches en ſtamptſe; laat Suiker *à la Plume*, dat is, tot als Veeren of rachs wyze draaden, kooken: gekookt zynde, laat ze wit werden; dat gedaan zynde, doet 'er uwe Piſtaches in en roert ze om: Schept ten laatſten uw *Conſerf* op het Papier. Deze *Conſerf* is wel zoo delikaat niet als de eerſte, maar ze koſt minder, en is nog aangenaam genoeg.

Conſerf van Granaat-Appelen.

Neemt de Granaat-Appelen, druktze in een Servet, trekt 'er het Sap uit, en doet het in een Schotel met een weinig Suiker gepoedert; maakt het over het vuur wat warm, tot den Suiker is geſmolten: laat vervolgens Suiker tot *à Souflé* kooken, gekookt zynde, zet ze van 't vuur, doet 'er uw Granaat-zap by, en ſchept uwe *Conſerf* op als de andere, terwyl dat het Vliesje zal beginnen te komen.

Conserf van Violen.

Neemt Viool-blaadjens wel verleezen van hunne Knopjens, ſtamptze in een Mortier, wringſe door een doek, en trekt'er 't zap uit; kookt Suiker *à Souflé*, zet ze van 't vuur, en doet 'er uw zap van Violen by, als je Suiker zal neerſlaan; mengt het terdeeg, en opſcheppende, drukt'er wat Citroen-zap by, en doet terſtond uwe *Conſerf* in de Vormen; koud zynde, zult gy ze uit de Vormen nemen, om ze met de punt van een Mes te ſnyden, zoo als gy zult begeeren; en alzoo ſnyd men alle de *Conſerven.*

Conſerf van Framboiſen.

Neemt van de ſchoonſte Kerſſen, doet 'er de Steenen uit, en laat ze een weinig in een weinigje Waters kooken, laatze voorts verzygen, peltſe en droogtſe wel.

Dit gedaan zynde, voegt'er dan eenige handen vol Framboiſen by met haare Kernen; of anders, houd u te vreden met uwe Framboiſen door te wringen, en het Zap met uwe Kerſſen te mengen; daar na zult gy Suiker *à Caſſé*, dat is aan Brocken, kooken, gy zult daar uwe *Compoſitie* by doen, en het alles braaf bearbeiden; dus je *Conſerf* gemaakt zynde, zult gy ze opſcheppen als de andere, en mede zoo ſnyden.

Conſerf in gedaante van ſneden Ham.

Neemt van den beſten Suiker die men vind, verdeeltſe en doet ze in twee Pannen, en laat ze tot *Souflé* kooken, zoo wel in de eene als in de andere: doet by beide, of zap, of het buitenſte ſchilletje van Citroenen, en een weinigje

nigje

nigje (*Sinaber*) Vermlioen by een; roert het braaf om met den Suiker, om het Corileur te doen vatten: Legt dan vervolgens een laag witte *Conſerf* op het Papier omtrent zoo groot als een hand; daar boven op een andere van de roode *Conſerf*; op de roode weer een witte en zoo voorts, tot dat je Lagen ryzen tot vier vingeren breed dikte, op die wys dat de laatſte rood is; ſnyd het dan met een Mes in de gedaante van ſneeden Ham, en keer het om op het Papier. Vergeet niet dat altyd wanneer dat je roode *Conſerf* moet nemen, dat gy 'er dan een weinig *Sinaber* by doet, om ze nog rooder te maken.

Andere manier.

Neemt een deel geſtampte Piſtaches; Poeder van roode Roozen met Citroen-zap, bevogtigt een ander deel; en tot Deeg geſtampte Amandelen het derden deel: doet deze drie dingen in byzondre vaten, doet omtrent anderhalf Pond Suiker tot de hoogte of dikte van *Conſerf* kooken: gekookt zynde, verdeeltſe dan in drie deelen, waar van dat gy 'er twee zult bewaaren, die gy op de warme aſſe zult zetten; by het overige zult gy uwe Roozen doen; en na dat gy ze wel zult daar onder hebben gemengt, zoo zult gy 't alles op een blad dubbeld Papier uitgieten, dat je twee vingerbreed hoog in 't vierkant zult omvouwen, de vier hoeken met ſpelden vaſt makende: zulks gedaan zynde, en als dan de eerſte uitgegoote Suiker half koud zal wezen, en geverft van de Roozen; neemt dan je Amandelen, mengtſe onder een ander gedeelte van den Suiker die gy op de warme as hebt gezet, en gietſe uit boven op die bereiding; doende verders het zelfde met de Piſtasjes, en het laatſte gedeelte Suiker. Eindelyk

lyk als het alles bequaam zal wezen om te werden gesneden met het Mes, doet dan de Randen van het Papier neer, en snyd het in sneden van dikte als een Schelling.

Gedraaide Suiker, Penye (Caramel.)

Laat van de fraaiste Suiker *à Caffé* kooken: deze gekookt zynde, zet ze van 't vuur, doet 'er wat *Essentie* van *Amber* by, giet het met de Pan aan kleine ronde Koekjens op een Tafel-bord, of in een Silvere Becken.

Andere manier.

Smelt Suiker met een weinigje water, ten einde dat het kookzel sterker zy als dat van de *Conserf*: doet 'er Syroop van Venus-hair (*Syr. Capill. Veneris*) by, en laat het alles in koud water vallen.

Dit slag van Suiker-Koekjes (*Tabletten*) zyn wonderlyk goed voor de Borst, en om de Fluimen los te maken, daar zyn weinig voorname *Familien*, welke dat daar van niet altyd voorzien zyn.

HET VII. HOOFD-STUK.

Vogtige of Vloeyende Konfituuren.

ZIe hier een deel van de noodzaaklykste dingen voor een Keuken-meester, en waar van de manier beter tot vele Perzoonen behoort, als alle het gene waar van dat men tot nog toe heeft gesprooken. De byzondere zullen 'er haare Voldoening vinden, zoo wel als die welke het Keuken-Ampt willen leeren, de oeffening daar van ligt zynde: men zal van deze waarheid oordeelen door 't onderwys dat men 'er van geeft. Zie hier eens hoedanig dat dit is. Met de vroegste Fruiten zullen wy beginnen, gelyk daar zyn de groene Abrikoozen, en Amandelen, en de andere Vrugten die deze volgen.

Groene Abrikoozen Vogtig.

Neemt groene Abrikoozen zagt gekookt en geschilt, legt ze in het koude Water; maakt voorts het Water warm, doet ze daar in, en zet ze op een klein vuurtje, tot dat ze beginnen groen te werden; neemt ze van het vuur, en laat ze koud werden, in haar water; koud zynde, doet ze weer in koud Water: Kookt Suiker *à Lissé*, en doet 'er de Abrikoozen in, welke dat gy eerst hebt laten verdruipen, na dat gy ze had uit het Water gehaalt: laat ze een weinig kooken, schept ze op, en laat ze een weinig koud werden; zet ze weer op het vuur, en laat ze kooken tot dat de Syroop tot *à perlé* is gekookt: doet ze in Steene of Percelaine Potten, en dekt ze wel toe als zy zullen koud wezen.

Groene Abrikoozen Gekonfyt met'er Huit.

Indien dat gy groene Abrikoozen met hunne Huid wilt Konfyten: moet gy, om'er van haar wol of donst te reinigen, in de loog doen, gelyk als wy in het *Hoofd-Stuk* van de *Conpositie* hier vooren hebben geleerd; daar na in den geklaarden Suiker doen, zoo dat z'er in zwemmen, dan zeven of agt walmen doen opkooken, weer af zetten en laten verzygen, doet voorts de Abrikoozen weer in de Pan, doet'er wat Suikers by, vaar met dezen arbeid tot drie of viermaal voort, t'elkens de zelve met Suiker vermeerderende, om de vermindering die'er geschied; en de laatste maal wanneer dat gy uw werk wilt afdoen, zoo zultje uwe Syroop laaten kooken *à Perlé*, daar na zul je uw Fruit daar by doen, de zelve met Suiker van 't zelfde kookzel vermeerderende; laat het toegedekt opkooken, neemt het dan daar na van 't vuur, en schuimt het ter deeg. Eindelyk dit gedaan zynde, zoo houd uwe Potten gereed om'er de Abrikoozen in te doen, scheptz'er in, laat ze koud werden, dekt ze wel toe en sluit ze weg: deze manier om groene Abrikoozen te Konfyten, is beter als de voorgaande, men bedient'er zig van om ze ook by gelegentheid droog te maaken, gelyk als wy hier na staan te zeggen.

Rype Abrikoozen Vogtig.

Neemt zoodanigen quantiteit van Abrikoozen als gy wilt, schiltse zoo goed en zoo net als gy kond; laat water kooken, doet'er uwe Abrikoozen in, en laat ze eens opkooken: neemt ze dan af, en legt ze in koud water, voor dat gy ze al te maal laat kooken, zoo geef wel agt, dat ze

dat ze alle gelykelyk murw zyn, zoo niet, laatſe zagter werden, die nog niet genoeg zyn: doetſe dan daar na in geklaarde Suiker, en laatſe kooken tot datze niet meer ſchuimen.

Na dat gy ze zult geſchuymt hebben, zult gy ze laten koud worden, gy zult ze laten verzygen op een Vergiet-teſt; verzygt zynde, laat gy uw Syroop *à liſſé* kooken, doet'er uwe Abrikoozen in, deze Syroop vermeerderende, laat gy ze eens opkooken; dan ſchept men ze weer op en laat ze verzygen; daar na voor de laatſte reis laat gy de Syroop *à Perlé* kooken, daar doet gy uwe Abrikoozen in, en gy laat ze toegedekt kooken, dan afnemen, voorts ſchuimen en in Potten doen.

Andere manier.

Neemt ſchoone Abrikoozen, die pas beginnen ryp te werden, ſchiltſe netjens af, en doet'er de Steenen uit; legtſe in koud water, en laat het warm worden tot aan de Kook; doet'er uwe Abrikoozen in, en laatſe'er in, zonder nogtans te kooken, tot dat ze boven dryven; haaltſe weer daar uit, en legtſe in koud water: Kookt dan Suiker *à Perlé*, laat uwe Abrikoozen wel verdruipen, en legtſe in deze Suiker, laatſe tamelyk ſterk zieden, en ſchuimt ze wel, neemt ze van 't vuur en laatſe koud worden: zet ze weer op 't vuur, ſchuimtſe ter deeg, en laat ze kooken tot dat de Syroop tot groot *Perlé* is gekookt: ſcheptſe op, en doet ze in Potten.

Abrikoozen met de Huit en den Steen.

Maaktſe op de zelfde manier als de andere; uitge-

 nomen,

nomen, dat men ze niet moet ſchillen, nog 'er de Steenen uitneemen.

Abrikoozen voor 't Huishouden.

Gy zult Abrikoozen neemen die ryp zyn, gy zult ze ſchillen; haare volle rypigheid moetenſe evenwel niet hebben: dit beſchikt zynde, zoo laat zoo veel zwaarte Suiker *à la Plume* kooken, doet daar je Fruit by, en laat het een klein walmpje opkooken, tot verwaaſſeming van 't Water; laatſe koud werden, dan zult gy ze weer op het vuur zetten, en zult ze laaten kooken, tot dat ze niet meer ſchuimen; uwe Abrikoozen dus wel geſchuimt zynde, doet uw Syroop *à Perlé* kooken; en let wel dat zoo 'er niet genoeg is om ze dan t' elkens te vermeederen, daar na uwe Abrikoozen daar hebbende ingedaan, kooktſe toegedekt nog eens op, en ſcheptſe in uwe Potten.

Groene Amandelen Vogtig.

Zy werden even eens als de groene Abrikoozen toebereid, en men behoefd die maar na te zien.

Groene Kruisbeyen Vogtig.

Men maaktſe op de zelfde manier als de Abrikoozen, uitgenomen dat men ze niet moet pellen, maar alleen de Karrels moet uitneemen.

Andere manier.

Men Confyt de onrype Druiven heel, of men doet 'er de Karrels uit; voor 't eerſte geval kies fraye Onrype Druiven, laat dan daar na het Water aan de Zoode komen,

men. doet 'er uw Fruit in, dat gy zult opfcheppen als het zal beginnen boven te dryven, neemt het af en legt het in 't Water om te verkoelen.

Daar na moet men ze om weer te doen groen werden, op het vuur zetten, dan ze opfcheppen om ze te laaten verzypelen; ondertusfchen laat men den Suiker tot *à Perlé* kooken, men doet 'er de onrype Druiven by, en men laat z'er by tot dat ze willen gaan bruisfen; men roertfe wel om met een breede Spaan of Schopje, men fchuimt ze, daar na zet men ze weer op 't vuur, men kooktfe toegedekt nog eens op, daar na fchept men ze op.

Zoo gy 'er wilt de Karnen uitdoen en ze fchillen, gy kond het doen, het is dies te frayer; dit vereist wat gedult, maar men komt het gemackelyk te boven. De Druiven van de welke dat men zig daar toe bedient, zyn groote Witte Druiven, *Bourdelay* genaamt, of ook anders *Grey*, en Muskadellen; dog de eerfte is meeft in gebruik.

Vogtige Kerssen en zonder Steenen.

Neemt daar toe fraaye Kerfsen om te Konfyten die wel ryp zyn, doet 'er de Steelen en de Steenen uit; laat Suiker *à Souflé* kooken, en doet 'er je Kerfsen in, laatfe op groot vuur zieden, en fchuimtfe vlytig af: zulks gedaan zynde, zet ze van het vuur, en laatfe koud worden: zet ze weder op 't vuur, en laatfe nog eens braaf opkooken: zet ze al weer van 't vuur af, en fchuimtfe als het nodig is: doetfe dan in Potten, en dektfe wel toe als ze zullen bequaam zyn.

Op een andere wys.

Neemt uitgelezen Kerfsen, fnyd 'er de Steelen af, en doet 'er

doet'er de Steenen uit, gy moet zoo veel zwaarte Suiker als Kerſſen neemen, en je Suiker *à Souflé* laaten kooken, en 'er dan je Kerſſen indoen; en ze toegedekt dan tien of twaalf walmen laten opkooken.

Daar na moet men ze ſchuimen, voorts weer op 't vuur zetten, en daar na ze nog eens opkooken toegedekt, dan opſcheppen.

Wilt gy ze een ſchoone kleur geven, moet gy 'er Syroop van Aalbeſſen by doen; en zoo je van Framboiſen houd, doet 'er in 't Konfyten wat Framboiſen by.

Vogtige Framboizen.

Neemt van de beſte Framboïſen, weinig ryp en gaav; doet 'er de Steelen af, en doetſe in een platte aarde Kom: Kookt Suiker *à Souflé*, en giet ze op je Framboiſen: laat ze dan vervolgens verkoelen, en gietſe wel zagtelyk in een becken: laatſe kooken, en ſchuimtſe tot dat de Syroop *à Perlé* is gekookt: doetſe dan in Potten, en als ze koud zyn dektſe dan toe.

Vogtige Roode Aalbeſien.

Neemt groote roode Aalbeſſen en trekt'er de Steelen af: Kookt dan Suiker *à Souflé*, en doet 'er uwe Aalbeſſen in, laatſe braaf kooken, en ſchuimtſe: zet ze van 't vuur, en laatſe koud werden: zet z'er weer op, laatſe kooken en ſchuimtſe, tot dat de Syroop by na tot Geley is gekookt, dat gy zult weten, dat als gy 'er een Lepel inſteekt hy dan zal rood worden: dit zoo zynde, neemt ze van 't vuur, ſchuimtſe nog eens als 't noodig is, en doet ze in Potten, die gy zult toedekken als ze koud zyn.

Vogtige Witte Noten.

Neemt fraaye groene Noten, die niet te hard zyn, schiltse tot aan het wit, zoo dat'er niets groens aanblyft: doet ze in koud water; laatse dan braaf opsieden, tot dat gy ze met een Lardeer-priem of Spel prickelende, zy'er weer van zelfs afvallen, zonder te blyven aanhangen: scheptse dan op, en legtse weer in koud Water: druktse wat in 'er midden; doet'er Kruid-Nagelen, of Kaneel in kleine stukjens gesneden, of ook wel Citroenschil by: Kookt dan Suiker *à Lisse*, waar in dat gy uw Nooten zult doen: laat ze fraai kooken, en dan een half uur rusten: zet ze voorts weer op een groot vuur, tot dat de Syroop tot *à Parlé* is gekookt, en bewaard ze gelyk als de andere *Confituren.*

De Nooten zyn zeer wit indien men schoone witte Suiker gebruikt; men kan als men wil deze Confituur *Ambreren*, als wanneer dat men deze *Parfuim* daar by mengt.

Vogtige Moerbeyen.

Neemt van de grootste Moerbeyen, die niet al te ryp zyn, doet'er de Steele af, en Confytse als de Vogtige Kerssen, of liever laat Suiker *à Petit Perlé* kooken; tot vier Pond Moerbeyen moet men drie Pond Suiker hebben; doet'er uwe Moerbeyen in, laatse eens ligtjens opkooken toegedekt zynde, de Pan by den Steel zoetjens bewegende.

Dit gedaan zynde, neemtje Moerbeyen van 't vuur, schuimt ze wel, laat ze dan een paar uuren stil staan, dan moet gy ze weer op het vuur zetten, en de Syroop tot de dikte van groot *Lissé* kooken.

Vogtige Keysers Pruimen.

Neemt fraaye Keysers Pruimen, die pas beginnen ryp te worden, schiltse en legtse in koud Water; laat dan Water tot aan de kook warm werden, en doet'er uwe Pruimen in: laatse dus op een klein vuurtje, tot dat ze beginnen te groenen staan: dit geschied zynde, zet ze van 't vuur, en laatse in'er eige Nat koud worden: koud zynde, scheptse op, en doetse in 't koud water: kookt dan Suiker, *à Souflé*, en doet'er uw Pruimen in, welke dat gy zult opgeschep-pen en laatze verzygen; kooktse met groot vuur en schuimtse: dit ook gedaan zynde, zet ze van het vuur, en laatse koud werden; zet ze vervolgens al weer op 't vuur, en laatse kooken, tot dat de Syroop tot *à Perlé* is gekookt; scheptse op en doetse in Potten, die je niet moet verzuimen, om wel toe te dekken, wanneer dat ze zullen koud zyn.

Allerley slag van Pruimen werden op de zelve manier toebereid; behalvens de Roode Damast-Pruimen, die men voor af in kookend water moet laten wit worden, en ze opscheppen als ze beginnen murw te werden; eindelyk de zelve voorts afmaken gelyk als de Keiserlyke.

Daar zynder die in plaats van ze te schillen, de zelve by den Steel, en hier en daar op andere plaatsen, met een Spel pricken, op dat ze niet zouden bersten, en dat ze beter den Suiker zouden konnen na'er nemen. De beste Pruimen om te Confyten, zyn de zulke waar van dat wy hebben gewag gemaakt, als de *Perdrigons*, de *Mirabellen*, *l' Islevert* en eenige andere der geene welker vlees, niet al-leen van goede smaak, en zeer Suiker-zoet is, maar ook vast; want de andere die al te week zyn, en onderhavig

om

om ligt tot *Marmelade* te worden, maken een *Confituur* van dien aard zeer onaangenaam.

Half Gesuikerde Pruimen.

Tot vier Pond Pruimen neemt twee Pond Suiker, laatse tot *à Perlé* kooken, doet 'er uwe Pruimen in, laatse een weinig opkooken, zet ze dan af, en laatse zoo blyven tot dat ze hunne Vogt hebben uitgegeven, zet ze weer op 't vuur, en laatse tot *à Parlé* kooken; laatse dus tot des anderendaags staan, doet ze dan in Potten om 'er u by gelegentheid van te bedienen.

Vogtige Suiker-Peeren

Neemt fraaye en rype Suiker-Peeren, laatse op veel vuur en in ruim Water kooken, tot dat ze murw werden; haalt ze 'er uit, en legtse in koud water: schilt ze, en legt ze weer in ander koud water; en kookt dan Suiker *à Lissé*, doet 'er uwe Peeren in, laatse kooken ende schuymt ze: dit gedaan zynde, zet ze van 't vuur, en laatse koud worden; koud zynde, laatse weer kooken, tot dat de Syroop tot groot *Perlé* is gekookt: doet ze in Potten, en dektse toe wanneer dat ze zullen zyn koud geworden.

Vogtige Muskaat-Peeren.

De Muskaat-Peeren, en allerley slag van heele Peeren, worden even eens als de Suiker-Peeren toebereid. Merkt ook aan, dat de Peeren in vieren gesneden op de zelfde wys werden bereid als de Suiker-Peeren, uitgenomen dat men ze in helften of in vieren snyd, voor dat men ze in 't water kookt; en dat men 'er dan voorts mede leeft als met de andere.

Dus zoo Confyt men ook de Peeren *Blanquetten*, *Muskaade*, *Oranje*, de *Certeau*, en de *Muskes Bergamotten*; deze laatste te groot zynde om den Suiker wel te vatten, zoo snyd men ze in vierendelen of in helften; dog men doet dit na dat ze hebben in water gelegen, om dat ze anders zwart werden, meer waters na haar nemen, en in *Marmelade* zouden veranderen.

Indien dat de Peeren die men wil Confyten niet heel groot zyn, kan men ze heel Confyten, maar men moet'er het Klokhuis uitnemen.

Vogte Korf Persiken.

Neemt Persicken die wat groen zyn, schilt ze, doet'er de Stenen uit; legtse in koud water, laat ander water kooken, doet'er de Persikken in, en laatse met een klein vuurtje kooken, tot datze beginnen groen te werden: dit zoo zynde, zet ze van het vuur, en laat ze koud werden, doetse dan vervolgens in koud water, laat Suiker *à Perlé* kooken, waar in dat gy uwe Persicken zult doen, na dat gy ze te vooren hebt laten verzygen: laatse kooken en past op het schuimen; zet ze dan af en laatse koud werden: koud zynde, zet ze weer op het vuur, en laatse kooken tot de Syroop gekookt is *à Perlé*. Dit alles verrigt zynde, scheptse op, doetse in Potten, en als ze koud zyn, dektse dan toe.

Men mag als men wil, in plaats van ze te schillen, in Loog doen, gelyk als van de groene Abrikoosen gezegt is, in den Artykel van de Composten, hier vooren gemeld.

De andere Persicken die niet al te groot zyn, kan men op deze manier Confyten.

Rype Perſicken.

Men neemt Perſicken die half ryp zyn, men ſchilt ze, men doet 'er den Steen uit, en men doet ze in water op het vuur om ze wit te maken: Men moet ze, na maate dat ze boven dryven, met den Schuimſpaan opſcheppen, en in 't water laten koud werden, daar na laten verzygen, en ze in geklaarde Suiker doen, waar in dat men ze laat kooken tot dat ze niet meer ſchuimen.

Gy moet zorgvuldig den ſchuim weg nemen, waar na dat men het een paar uuren laat ſtilſtaan.

Daar na zult gy ze weer op 't vuur zetten, en je Syroop tot *à Liſſé* doen kooken, de zelve vermeerderende, wanneer dat gy beſpeurt dat ze te zeer is vermindert.

Neemt je Perſicken nog eens van 't vuur, laatſe nog twee uuren zoo in 'er Syroop ſtaan, daar na zet gy ze weer op 't vuur, om ze tot het Kookſel van groot *Perlé* te brengen, waar na dat gy ze zult in Potten doen.

De *Pavis* (zeker ſlag van Perſicken) werden even als de Perſicken gekonfyt, boven al is de Witte daar zeer ſchoon toe.

Vogtige Muskadel-Druiv.

Neemt Muskadellen die nog wat groen zyn, doet 'er de Baſt en de Karlers af, laat Suiker *à Perlé* kooken, doet 'er je Muskadellen in, dektze wel toe, laatze wat opkoken, en voorts kout werden; zet ze weer op het vuur, en laatſe kooken tot dat de Syroop tot de dikte van *à Perlé* is gekookt; doet ze dan in Potten, en dektze als ze koud zyn.

Gy kond het zelfde doen, zonder de Schil daar af te doen.

Vogtig Gekonfyte Onrype Druiven.

Neemt fraaye Onrype Druiven om te Confyten, die pas beginnen ryp te worden; Schiltse, en doet 'er de Karrels uit: laat water tot by na aan de Zoo warm werden, doet 'er je Onrype Druyven in, en laat z'er, op een klein vuurtje gezet, inblyven tot dat ze beginnen groen te werden, laat ze voorts in hun water koud werden: koud zynde, scheptse op, doet ze dan in Suiker die een weinigje is gekookt, laat ze nog zeven of agt groote walmen opkooken, en scheptse op.

Nat Gekonfyte Queen.

Neemt Queen die ryp zyn, snyd ze in Helften of in Quartieren, schilt ze en doet 'er de Klokhuisen uit: legtse dan in koud water; laat ander water kooken, doet 'er uwe Queen in, en laat z'er in blyven tot dat ze beginnen zagt te worden: dit gedaan zynde, schept ze op, en legtse weer in koud water: laat Suiker *à Lisse* kooken, en daar je Queen hebbende ingelegt, laat ze met zagt vuur kooken, en dekt ze toe; indien dat gy begeert dat ze rood werden, neemt ze zomtyds eens van t vuur, en zet ze'er weer op, na dat ze t'elkens wat zullen hebben afgestaan, tot dat Syroop schier tot Geley is gekookt. Zulks gedaan zynde, doet ze dan in Potten, en dekt ze toe, na datze zullen verkoelt zyn.

Het is goed een Afkooksel van de Schillen, van de Klokhuisen, en van zommige andere brokken van Queen te maken, die men door een Teems of Doek wringt, en daar men zig van bedient om daar in te kooken die men wil konfyten.

Om

Om de Queen een fraaye kleur te geven, moet men 'er wat *Concenilje*, op deze wys toebereid, by doen.

Laat het in 't water opkooken, doet 'er wat Aluin by, daar na *Cremortart*, giet het daar na alles door, om 'er je in tyd en wyl van te bedienen; van de quantiteit oordeelt men omtrent na men om te kleuren noodig heeft; dit kan men gemaklyk zelfs zien.

Queen-vlees van Orleans.

Terwyl dat wy van de Queen handelen, hebben wy nodig gevonden om alhier de manier om Queen-Vlees na de wys van *Orleans* te maaken: Zie hier hoe dat men daar mede te regt raakt.

Gy zult Queen nemen, gy zult ze in ſtukken ſnyden, die gy zult ſchillen en van haare klokhuiſen zult zuiveren; tot ſes Pond Queen moet gy twee Pond Suiker *à Caſſé* gekookt hebben; gy zult 'er uwe Queen indoen, en laten 't alle te zamen kooken tot dat het *Marmelade* is geworden, wryft het alles door den Teems, en wat 'er zal doorgaan zal tot het Queen-Vlees dienen.

Dit gedaan zynde, zoo kookt nog vier Pond Suiker *à Perlé*, doet daar by dat gy hebt doorgewreven, en na dat gy 't eens opgekookt zult hebben, en de Syroop weer tot de zelfde dikte of hoogte is gekomen, zoo zult gy uw Queen-Vlees van 't vuur zetten, gy zult het ſchuimen en heel warm in Dooſen doen of in kleine Potten. Om aan dit Queen-Vlees en fraaye kleur te geven, moet gy 'er bereide *Concenilje* by doen.

HET VIII. HOOFD-STUK.

Geley op veelderley wyzen.

GEley of Schaley, om eindelyk te Spreeken, is een Zap van Fruit, dat dik werd wanneer dat het koud word, men maakt ze van veelderley ſlag; zy zyn zeer dienſtig tot de verçieringe der Nageregten, en zie eens hier hoe men daar mede omgaat.

Geley van allerley ſlag van Fruiten.

Neemt zoodanig ſlag van Fruiten als gy zult begeeren, ſnyd ze in ſtucken, en laat ze min of meerder in water kooken, na dat ze hard of zagt zyn: gekookt zynde, wringtſe dan door een wit en ſterken Linnen-doek, en vergadert zoo veel afkookzel als gy kond: doet dit dan in een Becken of Pan, met een Pint Water en een Pond Suiker, laat het alles te zamen kooken tot je Geley gemaakt is: dat gy daar aan kond weten, indien gy daar van in een Lepel ſchept, en de zelve fluks omkeerende, het met groote Brocken neer valt, en niet al druppende of draden Spinnende: Gy kond ze ook op een Tafel-bord leggen, en letten of ze niet vloeit: dus gekookt zynde, ſchept ze dan op en bewaart ze.

Merkt aan, dat allerley ſlag van Roode en Groene Geley met klein vuur moet kooken, en onder't kooken moet toegedekt wezen: maar dat de witte op groot vuur en niet toegedekt moet kooken.

Teekent mede aan datje meer Suikers voor de Queen als voor het andere Fruit moet hebben.

Wy

Wy hebben de manier om Queen-Vlees van *Orleans* te maken gezegt: dat de Geley van Queen is, zie hier boven.

Geley van Aalbessen.

Neemt Aalbessen, breektse en wringtse door een doek, en tegens een Pint Zap neemt drie Vierendeel Pond Suiker; laat het kooken, mengt alles, en laat het ook te zamen kooken: Gy zult weten of het genoeg gekookt is, als gy het op een Tafel-bord doet, ziende dat het 'er afscheid zonder aan te kleven.

Anders.

Neemt Aalbessen en Suiker *à Cassé* van elk even veel, laat ze kooken tot dat ze niet meer schuimen, en dat je Syroop tussen *Lissé* en *Perlé* is. Dit gedaan zynde, zoo laat uwe Aalbessen op een fyne Teems verzygen, zonderse zeer te perssen; verzypelt zynde, zoo neemt het Zap, doet het in een Pan, laat het eens opkooken, schuimt het, en doet het in Potten.

Geley van Granaat-Appelen.

Men maaktse als de Voorgaande; men moet aanmerken, dat men voor dat men den Geley in Potten doet, men daar een klein Schuimptje dat 'er opkomt moet afdoen, om ze frayer te maken.

Geley van Berberissen.

Om daar mede wel te slagen, neemt waar dat 'er gezegt is van de Geley van Aalbessen.

Geley van Framboisen.

Men maaktse even eens als die van Aalbessen.

Zie eens hier wat 'er valt waar te neemen, wanneer dat uwe Aalbessen gekookt zyn, en door gezygt, gelyk als gezegt is; men doet 'er een hand vol of twee Framboisen by, na de quantiteit die men wil maken; zoo men ze geheel van Framboisen wil maken, neemt men vier Pond Fruit, dat is Framboisen, twee Pond Aalbessen en vyf Pond Suiker; zig ook houdende aan het geene is aangemerkt.

Geley van Onrype Druiven.

Neemt Onrype Druiven, kookt ze in water: wringtse door een grof Linnen, en laat Appelen kooken, mengt het Afkooksel met uwe Onrype Druiven, en handel met het overige als boven.

Op een andere wys.

Men moet de onrype Druiven bereiden even of men ze wilde Confyten, even als wy hier vooren hebben beschreven: zulks geschied zynde, maakt een deel Suiker *à Perlé*, doet daar je Druiven by; laat ze kooken tot dat het *Perlé* is geworden, giet het vervolgens door een Teems en doet het daar na in Potten; men moet even veel Suiker als Druiven hebben: deze manier is beter als de voorige.

Geley van Kerssen.

Zy werd op de zelfde manier als die van de Onrype Druiven gemaakt.

Anders

Anders.

Neemt Kerſſen die wel ryp zyn, wringt 'er door een Doek het Zap uit, gy zult even zoo veel zwaarte Suiker nemen, dien gy zult tot *à Caſſé* doen kooken, gy zult 'er uw Zap by doen, en het laaten kooken, en zorg dragen om het te ſchuimen, en laaten kooken tot dat het komt tuſſen *Liſſé* en *Perlé*, dat het gewoone kookſel van deze Geley is.

Hier aan weet men ook dat het bereid is, dat als men de Droppels op een Tafel-bord laat vallen, men ze daar van afligt zonder dat ze daar aan blyven hangen als ze koud zyn; het is goed dat men om deze Geley wat kleur te geven daar wat Aalbeſſen-zap onder mengt.

Geley van Appelen.

Maakt een Afkookzel van Appelen, giet het door een Servet; en op een Pint van dit Afkookzel, doet drie Vierendeel Suiker *à Caſſé*, en alzoo na *Proportie* met het overige, laat het vervolgens alles kooken, zoo dat de Syroop zagtjens tuſſen *Liſſé* en *Perlé* kookt; en draagt zorg van ze wel te ſchuimen.

Indien dat men een roode Verf aan deze Geley wil geven, zoo moet men ze onder 't kooken toedecken, daar wat hoog rooden Wyn by doende, of bereide *Concenilje*. Ziet na den Artykel van het *Orleans* Quee-Vlees, hier vooren gemelt.

De Geley van Renet-Appelen moet blank zyn, daarom zoo dekt men ze niet toe.

Geley van Queen.

Maakt mede een Afkookzel van Queen, en laat het mede wat rood werden; wringt het door een Doek, en doet het by den Suiker gelyk als de voorgaande.

Onthoud anders dat'er is gezegt in het Stuk van het Queen-Vlees van *Orleans*, dat een waaragtige Geley is.

Geley van Groene Kruis-beyen.

Gy moet terſtond uwe Beyen bereiden gelyk als in de *Confituuren*; dat is te zeggen, de Karlen daar uit doen, en in Water over het vuur zetten, als ze dan komen boven dryven op 't Water, zet ze dan van 't vuur, laat ze koud werden, doet ze in ander water, en laat ze weer groen werden over weinig vuur, tot dat ze zagt en murw zyn.

Dit beſchikt zynde, hebt dan gekookte Suiker byzonderlyk, tegens een Pond Kruis-beyen een Pond Suiker, laat het allés kooken het zelve ſchuimende, tot dat ze de Dikte van *à Perlé* hebben bereikt; wryf als dan uwe Kruis-beyen door den Teems, en neemt'er af dat onçierlyk is. Deze vogt verdikt zig al koud wordende.

HET

HET IX. HOOFD-STUK.

Van de Drooge Confituuren.

DE Vrugten of Fruiten die men droog Confyt, hebben veel voordeel in de Spys-kamer; het is niet nodig hier op te halen het vermaak dat men heeft met ze te eeten, het doet zig genoeg van zelfs gevoelen, en dat is genoeg, om 'er de deugden van te bevestigen; ten opzigte van de andere voordeelen, zoo dienen de drooge *Confituuren* by alle Tyden en Gelegentheden, zy zyn altyd tydig, en zy zyn voornamentlyk van groote hulp als 'er de Fruiten schaars zyn, en dat de Nageregten by gevolg zeer ontbloot en mager zouden wezen, indien dat men geene Oversuikerde droge Fruiten had.

Groene Abrikoozen.

Uwe Abrikoozen vogtig gekonfyt zynde, gelyk als men hier vooren heeft geleerd, en koud geworden, zoo zult gy ze laaten verzygen op een Vergiet-test, dan zult gy ze op zuivere Leyen of Plankjens scheppen, en gy zult ze in den Kagchel of Stoof brengen, en aldaar vier-en-twintig uuren geweest zynde, moet gy ze omkeeren, en zelfs dien avond nog, zorg dragende tot dat het alles wel droog is; zulks zynde, legt men ze netjens in Doozen van binnen met Papier bekleed.

Men zoude wel geern deze Abrikoozen willen in Vogt bewaaren, maar zy zyn zoo onderworpen om smeerig te worden, dat het beter is om ze maar aanstonds in de Stoof te brengen, als langer te wagten; behalvens dat ze zig zeer wel droog bewaren.

Geele Abrikoozen.

Dit ſlag van Abrikoozen zyn niet zoo onderworpen als de andere om ſmeerig te worden, daarom is het dat men ze altyd kan droog maken: zie eens hierop wat wys.

Doet water in een Pan, zet het op 't vuur, zet daar je aarde Schotel, of wel den Pot daar de Abrikoozen in zyn, in; laat u water een half uur kooken, en dus zoo zult gy uwe Syroop van de Abrikoozen warm maaken, de welke dun werdende, aan u het gemak zal geven, om ze 'er uit te haalen, en om ze ſtraks te laten verzygen, en ze dan te ſchicken als de voorige, en ze voorts te laaten droogen, na dat ze zullen zyn met Suiker beſtrooit.

Waarſchouwing.

Eer wy verder gaan, is 't hier van paſſe om eenige onderrigting te geven, boven al van wat 'er is waar te neemen in opzigt van de *Stoof*, en wat dat zoo een *Stoove* is.

Een Stoof voor een Confyter is een kleine Plaats die wel is beſlooten, en van binnen voorzien met verdiepingen van Tabletten of Plankjens van Yſerdraat, waar op dat men de Leyen, de Bladen van Blik, de Plankjens en Teemzen, op de welke dat men alles legt dat men wil drogen, plaatſt.

Om te maaken dat alles dat men daar in legt wel mag droogen, zoo zet men daar onder een Pan of een Konfoort met gloeyende Koolen, en ook wel twee, zoo men veel Fruiten heeft om te droogen, en wanneer dat men haaſt heeft.

Dit alles waargenomen hebbende, zoo ſluit men de Stoof wel toe, en men komt wederom om te zien of de

Con-

Confituuren droog genoeg zyn aan eene kant, om ze dan om te keeren op den anderen kant.

Een Stoof is voor een Konfyter, of Hoofd van de Spys-kamer volſtrekt nodig, om de Fruiten te drogen, want zig met de Zon op te houden in de *Klimaten* daar de Hitte gematig is, is dat doen, dat niet deugt.

Van de Groene Amandelen.

Onderſtel dan eens voor al, dat alle de Fruiten, die gy wilt droog hebben, eerſt moeten vogtig zyn geweeſt: na dat gy dan uwe Amandelen zult geſchuimt hebben, laat gy ze verzygen, en men ſchilt ze, gelyk als in den Artykel van de groene Abrikoozen is gezegt, behalven, dat gy ze met geen Suiker beſtrooit; zynde uwe Amandelen veel frayer met de Kleur die ze hebben, als anders, en dat ze ook gemaklyker droogen.

Van de Kerſſen.

Als je Kerſſen gedaan zyn, brengt ze dan met 'er Pot na de Stoof, laat ze daar blyven tot 's anderen daags morgens, dat men ze op een Vergiet-Teſt laat verzygen, waar na dat men ze op Leyen ſchept, welke dat men in de Stoof zet op de Tabletten, welke dat daar toe met opzet gemaakt zyn, gy moet uwe Kerſſen met Suiker beſtrooyen, zy zullen dies te fraayer zyn.

Van de Framboiſen.

Des anderendaags na dat uwe Framboiſen zullen Gekonfyt wezen, zult gy 'er de Syroop afgieten, gy zult ze opſcheppen als de Kerſſen, gy zult ze met Suiker beſtroyen en in de Stoof laaten droogen. *Van*

Van de Roode Aalbessen.

Om de Aalbessen droog te hebben, is het goed om ze terstond aan Bosjens te Konfyten; dat is, dat voor men ze in den Suiker legt, men'er kleine Bosjes van maakt, om dat deze Vrugt al te klein is, om de eene na de andere wel te konnen laten droogen.

Uwe Aalbessen alzoo Geconfyt zynde, en na dat gyze een nagt in haar Syroop hebt laten stil staan, zoo laat gy ze des anderendaags verzygen; zulks gedaan zynde, zoo bestrooit gy ze met Suiker, en laat ze in de Stoof drogen.

Van de Witte Nooten.

Na dat gy ze hebt Geconfyt, als gezegt is, en ze tien of twaalf uuren hebt in de Stoof laten berusten, zoo haalt gy ze uit'er Syroop, gy laat ze na gewoonte verzygen, en zet ze op Leyen, wees dan indagtig om ze om te keeren, wanneer datze aan eenen kant droog zyn, en door dit middel zullen uwe Nooten drogen zoo als het behoort.

Van de Pruimen.

De Pruimen moeten even als de voorige Fruiten, in hunne Syroopen eenen nagt in de Stoof blyven voor dat men ze droog maakt: men laat ze des anderendaags verdruipen, men schept ze op Leyen of op een Teems, daar na laat men ze droogen.

Daar zyn Pruimen die men half gesuikert maakt, en die men schilt; als men de zoodanige laat droogen, zoo moeten ze met Suiker bestooven werden.

Van de Peeren.

Wy hebben gezegt welke dat de Peeren waren die men moeſt verkiezen om te Confyten, zoo wel in vieren-deelen als heel; geconfyt zynde, en den nagt in de Stoof doorgebragt hebbende, zult gy ze wat warm maaken om den Syroop te ſmelten, gy zult ze laaten verzygen, daar na in de Stoof op Leyen laaten drogen, of op Teemſen of Plankjens, na dat gy ze hebt met Suiker beſtroit; men moet ze omkeeren, en ze dikwils van plaats doen veranderen; en wel droog zynde, zult gy ze in Doozen ſluiten met Papieren tuſſen elke Laag.

Zoo gy uwe Peeren in lang Nat, dat is in den Syroop, hebt bewaard, en dat het gebeurd, dat gy drooge van doen hebt, zoo moet gy dan Water in een Pan laaten koken, waar in dat gy uwen Pot, gelyk als in een Slag van een Water-bad (*Balneum Mariæ*) moet zetten; dan zal je Syroop ſmelten, en gy zult uwe Peeren met gemak opſcheppen om ze te droogen te leggen.

Van de Groene Perzicken.

Als uwe Perzicken zullen geconfyt wezen, zoo zult gy uwe Pan den nagt in de Stoof laaten, om daar zyn Vogt te laaten uitwaaſſemen, en des anderen daags ſchikt ze dan na gewoonte, beſtuiftze met Suiker, en laatze in de Stoof droogen.

Van Rype Perſicken.

Men laatze droogen als de voorgaande, t'elkens zorg dragende om ze met Suiker te beſtrooyen, na dat men ze heeft gekeert.

Van de Appelen.

De Appelen, welke dat men droog Confyt, zyn gemeenlyk de roode *Calville*, en de *Renetten* in vieren gesneden, wel gekonfyt en koud geworden zynde, zoo laat gy ze verzygen, en schikt ze na gewoonte en bestuift ze met Suiker.

Indien dat gy ze nat bewaard, en dat gy ze daar na wilt laaten droogen, zoo zult gy Suiker *à Perlé* laaten kooken, in de welke dat gy ze eenige walmen zult laaten opkooken, daar na zult gy ze veel beeter droog maaken, als wanneer dat gy deze voorzorg niet had gebruikt, alzoo zy zonder dat niet bequamelyk konnen droogen, wegens haare Vogtigheid, welke dat ze in 't vervolg doet ontlaten en al te dun worden.

Van de Onrype Druiven.

Men Confytze als de Vogtige, uitgenomen alleen, dat men den Suiker tot groot *Perlé* moet laaten kooken, men droogt ze veel ligter, als men ze laat koud worden, en verzygen, men moet'er de Steelen aan laaten, en ze met Suiker bestuiven, in de Stoof zetten, en zorg dragen om ze te keeren.

Van de Oranje-Appelen.

Gelyk als men dit slag van Fruiten niet Confyt als om ze droog te hebben, en dat wy 'er in het *Hoofd-stuk van de Vogtige Confituuren* niet van hebben gesproken, gelyk als van veele dingen die volgen: zoo zullen wy hier de manier zeggen, om ze fray heel te Confyten, aldus werd het in 't werk gestelt.

Men

Men neemt Portugaalſe Oranjen-Appelen, men ſchilt ze rond om dun af; dan doet gy ze in Vierendeelen, gy laat Water kooken, waar indat gy uwe Oranjen-Appelen ſmyt, tot dat ze daar in zoo lang kooken, dat ze niet meer aan een Spel blyven hangen, daar men ze mede *probeert.*

Dit zynde waargenomen, zoo doet ze in koud water, doet ze voorts in geklaarde Suiker, na dat ze wel zyn verzeegen van 'er water, laatſe een quartier uurs in de Suiker kooken: Neemt ze van het vuur, en laatſe koud worden: koud zynde laatſe kooken tot dat de Suiker tot *à Souflé* is gekookt; dit gedaan zynde, zoo zet ze van het vuur, en laatſe wat ſtil ſtaan: aldus tot des anderen daags hebbende geſtaan, zoo zal men den Syroop dun vloeibaar maaken met de Pan in 't warme water te zetten.

Onder dies zoo laat *apart* Suiker *à la Plume* kooken, en hebbende uwe Oranjens laten verzygen, zoo ſmyd ze daar in, en laat ze eens toegedekt zynde opkooken, doet ze voort van 't vuur; en na dat het kookzel zal zyn neergeſlagen, zoo maakje Suiker wit, door kragt van arbeid, dezelve in een hoek dringende, en met den Lepel tegens den kant van de Pan brengende.

Deze Suiker wit gemaakt zynde, doet 'er uwe Oranjens in, laatſe op Plankjens verdruipen; men heeft weinig tyds nodig om ze te drogen: voorts zult gy ze weg leggen.

Oranje Snitzels, of Oranjens tot Rotſen.

Neemt Oranjen-Appelen, ſchilt ze gelyk als de laatſt-voorgaande, klieft ze in Vierendeelen, en doet'er het nat uit: ſnyd ze uit tot dat de ſchil vry dun is, en ſnydze tot Snitſels, dat is, gelyk als Lardeer-ſpek; doet ze ver-

volgens in koud water, en laatse terstond in geklaarde Suiker kooken; dan gereed zynde om te kooken, zoo smyt gy 'er uwe Snitsels in, die gy omtrent twintig walmen laat opkooken; gy laat ze koud worden, daar na zet gy uwe Pan weer op het vuur om den Syroop *à Lissé* te kooken; waar na dat gy 'er uwe Snitsels by doet, welke dat gy zeven of agt walmen laat opkooken; vervolgens zoo moet gy uwe *Confituur* van 't vuur neemen, laaten ze nog kouder werden en verdruipen, en den Suiker wel tot *à Perlé* kooken, en als dan toedekken; waar na dat gy ze zult opscheppen; en als gy ze tot des anderen daags in de Syroop zult hebben laten rusten, zoo zult gy handelen gelyk als men in den Artykel van de Oranjens heeft gezegt.

Men schryft alhier geen quantiteit van Suiker voor, welke dat men behoeft voor de Oranjens die voorgaan, nog tot de Citroenen welke volgen, om dat men zoo veel van doen heeft, dat ze daar gantschelyk in zwemmen; dog dat 'er over is, kan dienen tot wat anders.

Kleine Stukjens van Oranjens (Zestes.)

Sny uwe Oranjens in kleine Stukjens, de Portugaalse zyn de beste, als mede de Oranjens van *la Porte* en andere, zoete of zuure, of zuur-zoete.

Laat uwe *Zesten* in vier byzondere Waters kooken, en doet ze dan t'elkens weer in koud water, laatse een quartier uurs op het vuur blyven t'elkens als gy ze opkookt: daar na zult gy ze Confyten, en handelen als de Snitsels.

Van de Citroenen.

Schiltze en legtze in 't Water gelyk als de Oranjen-

Appelen;

Appelen: ſnydze in zoodanige geſtalte als gy begeert, en legtze dan in koud water; laat water zieden, doet 'er uwe Citroenen in om te kooken, en laatze daar inleggen, tot dat ze beginnen zagt te werden; alzoo gekookt zynde, zoo ſcheptſe op, en legtſe in koud water, Confyt ze dan, en handeltze als de Oranjen-Appelen.

Bedient u van deze navolgende manier.

Het Vlees van uwe Citroenen in 't Water zagt geworden zynde, zoo doet gy het in den geklaarden Suiker, gy kookt het zeven of agt walmen op, daar na laat gy ze koud worden; voorts neemt gy uwe Syroop, die gy laat kooken, de zelve met wat Suiker vermeerderende, gy giet ze op je Citroenen, die gy nog eenige walmen laat opkooken; en hebbende uwe Syroop tot *à Perlé* gekookt, zoo laat gy 'er uwe Citroenen wat in ruſten; daar na laat gy ze des anderen daags droogen als de Oranjen-Appelen, diemen mede op deze wys kan Confyten.

Brokjens van Citroenen (Zeſtes.)

Kookt ze en Confyt ze op de zelfde manier als de *Zeſtes* van de Oranjens. De *Zeſtes* van Oranjens en van Citroenen konnen dienen voor de Suiker-Amandelen.

De Suiker die'er over is kan dienen om *Conſerf* te maken, tot *Maſſepain*, Suikerde Amandelen, en de groene Nooten.

Roomze Laittouwen Gekonfyt.

Neemt Roomze Laittouwen, die wel zyn opgeſchooten, ſchiltze en doet 'er de Veſels af; legtſe in koud wa-

ter, en kookt andere, waar in dat gy ook uwe Laittouwe zult laaten kooken, tot dat gy ze met een Spel steekende, gy dezelve daar ligt'lyk weer uittrekt, zonder dat 'er Laittouw aan blyft hangen; alzoo gekookt zynde, zoo schept ze op en legt ze in koud water: laat de Suiker koken, verzygt uwe Laittouw, en legt ze in den Suiker tot dat ze tot *à Peelé* is gekookt: het welke gedaan zynde, giet ze dan in een aarde Kom, en laatse agt dagen zoo staan weiken en meuken; doet ze vervolgens in een kopere Becken, en laatse kooken tot dat hunne Syroop weer tot het kookzel van *à Perlé* komt; wanneer dat gy ze met haar Syroop zult in een Pot doen; en als ze zullen koud zyn, zoo zult gy ze toedekken, en op een drooge plaats weg zetten. Als gy ze zult van doen hebben, neemt ze dan uit den Suiker, laatse verzygen, legtse op Leyen, en laatse in de Stoof droogen.

Tot yder Pond Laittouw, moet men een Pond Suiker hebben.

Men kan de Uitspruitzels van den Vlier en van meer diergelyke op de zelfde wys Confyten.

Suiker-Amandelen.

Neemt een Pond fraye en groote Amandelen, zuivert ze van stof en vuil: laat een Pond Suiker *à Perlé* kooken, doet daar uwe Amandelen in, en laatse kooken tot dat de Suiker is *à Souflé* gekookt, de zelve zomtyds met een Spatel omroerende; gekookt zynde, zet ze van 't vuur, en roertse nog met de Spatel om tot dat ze droog zyn: gietse in een Schotel, doet 'er de kleine Brokjens Suiker af, doet ze weer in de Pan en zet ze op 't vuur, tot datse een weinig Syroop uitgeven, dat men gemeenlyk Oly noemt: doet

doet dan daar allengskens by al wat 'er van je Suiker nog in de Schotel zal over wezen, en laatſe al geduurig roerende en ſchuddende, in de Pan koud werden.

Andere Geſuikerde Amandelen van Violen.

Neemt wel verleezen Violen omtrent vier oncen; laat goede Suiker tot *à Souflé* kooken, zet ze van 't vuur, en mengt'er een half Pond geſuikerde Amandelen en uwe Violen by, ſchud het alles om, en legtſe op Plankjens, of op Leyen, of een Teems, om ze in de Stoof te laaten droogen; in de plaats van de Violen zelfs, behoeft men ook maar de Syroop te neemen, die men met den Suiker mengt.

Geſuikerde Amandelen met Roozen.

Neemt Rooze-bladen, haktze klein, en bereidze gelyk als de Violen.

Geſuikerde Amandelen met Brem-bloemen.

Neemt Brem-bloemen, en handeltze even eens als de Violen.

Geſuikerde Amandelen met Oranje.

Neemt omtrent een half Pond kleine Stukjens van Oranjen-Appelen, die in water gekookt zyn, gelyk boven is gemeld: laatſe met drie Vierendeel Suiker Confyten, tot dat ze tot *à Souflé* is gekookt, en handelt voorts met je *Zeſtes* of Oranjen-ſtukjens als met de Violen.

Suikerde Amandelen met Citroenen

Maakt men even eens als die van Oranjens.

Geroofte

Geroofte of Gefruite Amandelen van Languedoc.

Doet wel-gepelde Amandelen in 't Water, laatſe verzygen, en ſchudze in een Becken met veel gepoederde Suiker daar by: maakt Oly in een Pan heet gelyk als om te Fruiten; laat 'er uwe Amandelen in kooken, tot datze een weinig Vergult ſchynen: ſcheptze met de Schuimſpaan op, en legtſe met den Lepel op het Papier gelyk als de *Conſerf*.

Zommige hebben, na datze de Amandelen dus hadden vermomt, de zelve Vergulde Suikerde Amandelen genaamt, en latenze aan den Kock over; dog het gaat dien niet aan.

Verglansſte groote Kaſtanjens.

Neemt fraye Lionze Kaſtanjen, kookze op koolen, hebt ondertuſſen Suiker gereed, klaartze, en laatſe tot *à Perlé* kooken.

Dit gedaan zynde, ſchilt je Kaſtanjen; geſchilt zynde, ſmydze de een na den ander in de Suiker, ſcheptz'er terſtond met een Lepel uit, en legtze in koud water, de Suiker die 'er om hangt Verglaaſt terſtond.

Groote Kaſtanjen op zyn Lymoſins.

Kookt groote Kaſtanjens na gewoonte: gekookt zynde, ſchiltze, en druktze wat plat tuſſen je handen: legtſe op een Tafel-bord, en neemt water, Suiker en Citroenzap, of Water van Oranjen-Bloeſſem; maakt 'er een Syroop van: gemaakt zynde, zoo gietſe ziedende heet op uwe Kaſtanjen, en regtſe heet of koud aan.

HET

HET X. HOOFD-STUK.

Van de manier om veelderley ſlag van Boter en Room te bereiden.

DE verſcheide wyze om Boter en Room van verſcheide ſlag te maaken, behoord tot den Keuken-meeſter: Zie hier hoe hy zig daar in zal geoeffent en bedreven maaken.

Boter van Amandelen.

Pelt en ſtampt omtrent veertig Zoete Amandelen: doet 'er omtrent een half Pond verſſe Booter by, een deel gepoeyerde Suiker, en een weinig Oranje-bloeſſem-water; ſtampt het alle met malkander, drukt of perſt het door de Spuit met het ronde yzer en kleine gaatjens, en ſchiktze op een Tafelbord.

Boter van Piſtachen.

Men maaktſe even eens als die van de Amandelen. Dit ſlag van Booters alzoo toebereid, hebben hunnen Lof, en men bedient 'er zig ook nog op veele plaatſen van.

Geſponne en Gekrulde Booter.

Neemt een ſchoon wit Servet dat fyn en ſterk is; maakt het aan twee einden aan een yzeren haak of kram vaſt; knoopt de twee andere einde zoodanig dat men een ſtok tuſſen het Servet en de knoop kan doen: doet een heel of een half Pond goede Booter in het Servet, en zet 'er onder een aarde Schotel die de Booter zal ontfangen, welke dat

door het Servet gaat, met drayen en perſſen: dit gedaan zynde, verzameltze en legtſe op een Aſſiet.

Gegeeſſelde Room, of Room als een Rotz.

Doet in een groote aarde Schootel een half pint Zoete Room: neemt dan een handje vol Ype-takjens wel geſchilt en geſchikt: geeſſelt daar meede uwe Room, en mengt 'er braaf Suiker by die gepoedert is, en een beetje *Gom Dragant*, tot dat ze dik werd als Booter: legtſe by Brokken op een *Aſſiet*: ze ligt zig zoo hoog op als men wil, en blyft twee dagen in dien zelfden ſtaat, zonder dat'er Suiker op is. Gy kontze nog eens geeſſelen, en daar Oranjen-bloeſſem-water by mengende, zoo zalze niet als te beter zyn.

Andere manier.

Doet in een aarde Schotel een half pint Room, een pintje Zoete-melk, en omtrent een half pont Suiker aan Brocken geſlagen: geeſſelt, dat is, ſlaat en klutſt het, omtrent een half uur, en laat het wat beruſten, ten minſten een uur, ten einde dat het ſes vingeren dik en wel vaſt is: doet het op een *Aſſiet* en op een Lepel, zonder daar Suiker op te doen.

Anders.

Doet een half pint Room in een aarde Schotel, geeſſeltze vyf of zes ſlagen: doet 'er veel gepoederde Suiker by, ſlaatze nog maals zoo veel, en doet 'er een vingergreepje gepoeyerde *Gom Dragant* by: ſlaatze nog vyf of zes ſlagen: ſcheptze in een Schotel of in een holle *Aſſiet*, met Suiker daar over.

Paſtey-

Pastey-Backers Room.

Kookt een Pint Melk in een Pan, doet'er een goed ſtuk Suikers in, en neemt twee verſſe witte van Eyeren, ſlaatze, en doetze met een weinig Oranjen-bloeſſem-water in je Melk, die gy geduurig zult omroeren, tot datze wat dik is: dit gedaan zynde, zoo laatze koud worden, en gietſe door een wyde Vergiet-teſt; perſt het geen dat op den Vergiet-teſt of Doorſlag blyft leggen, en bewaart het: Het is zeer *delicaat.*

Room van Amandel-melk.

Pelt en ſtampt een Pond zoete Amandelen, gelyk als om *Maſſepain* te maaken: beſproeitſe, terwyl dat gy ze ſtampt, met verſſe zoete Melk: geſtampt zynde, giet'er een Pint Melk op, roert het t'zamen braaf om; doet het in een Pot of Pan, laat het tot aan de Zoode komen; giet het door een doek, en drukt het wacker: neemt den Melk die 'er is door-gezeegen, doetze in een Pan met een goed ſtuk Suiker, laatſe kooken tot datze begint wat dik te worden: doet'er een weinig Oranje-bloeſſem by: ſchept dan daar na je Room op een *Aſſiet*, en diſtze koud op.

Room om Taarten van Amandel-melk te maaken.

Maakt je Room op de zelfde wys als de voorgaande; dog terwyl datze kookt, mengt 'er ſes wel-geklopte doiren van Eyeren, en een weinigje verſſe Booter by: laatſe kooken als kinder Pap, roert het geduurig onder 't kooken; en als het zal koud wezen, doet het dan op een Onderkorſt, en ſchikt het op als je wilt met Citroen-ſchillen; of anders, bewaart het zoo het is op een *Aſſiet* of in een kleine Schotel.

Room van Pistachen.

Doet een Pint Melk kooken, tot dat ze wat begint dik te worden, doet 'er een goed stuk Suiker in, en roert ze immer om: Terwyl dat ze begint dik te worden, mengt 'er een vierendeel wel gepelde en gestampte Pistachen by: en dit gedaan zynde, zoo regt je Room aan.

Gekookte Room.

Laat een Pint Melk met een goed stuk Suiker kooken; doet 'er ses doiren van Eyeren wel geklopt by, en een weinig versse Booter; als uwe Room zal dik wezen, schept ze dan op een *Assiet*, en laat het overige langer kooken: Zy dient om Taarten te maaken.

Andere manier.

Neemt zoete Room met een Pond of twee wel-gestampte Amandelen, mengt het alles in een Pan, roert het om, en laat het op een klein vuurtje kooken. Zoo haast als gy verneemt dat je Room dik word, neemt dan twee doiren van Eyeren, breektse met wat Poeyer-Suiker, snydze in uwe Room, en roertse nog vier of vyf malen om.

Gemeene gegeesselde, of geklutste Room.

Neemt een Pint Melk, en doet ze in een Kom met omtrent een vierendeel Suiker: neemt ook een half Pint zoete Room, die gy onder uwe Melk zult mengen: geesselt of klutst het t'zamen met kleine Ype-takjens die geschilt en wit zyn; en onder het klutzen weer den schuim af; en eindelyk, als uwe Melk en uwe Room t' zamen genoeg zullen

zullen geklutſt of gegeeſſelt zyn; doet ze dan in een Schotel en maakt 'er een *Pyramide* af.

Room op zyn Engels.

Neemt zoete Room, en laatſe een weinigje opkooken in de Schotel waar in gy ze zult aanregten: neemt dan een Koorn-graan grootte Lebbe, mengtſe met wat Melk, en doet ze onder uwe Room.

Plooyen van Poitou.

Neemt een groote aarde Kom met Melk vers gemolken, zygt ze door, en doet het in een andere Kom met een Pint eerſt vers van den Melk afgeſchepte Room: roert het alles om, en laat het een halven dag op een koele plaats ſtaan; daar na zult gy de Kom op een klein kool-vuurtje zetten; dog zoo, dat het niet kan kooken; en zet het dan nog een half uur op een koude plaats. Na verloop van ſes uuren, zet het dan nog weer een half uur op 't vuur, zet het af, en laat het nog eens koud worden; zet het ſes uuren daar na weer op het vuur, en laat het vervolgens koud werden. Daar van zal dan een Plooy of Vlade worden van drie vingeren dik, en zeer *delikaat*; die gy met een Tafel-bort zult afligten, en met Suiker beſtrooyen: Maar draagt zorg om het niet te breeken met de aarde Kom te bewegen.

Gemeene Plooyen of Melk-vellen.

Neemt een groote aarde Kom vol zoete Melk, zet ze op een vuur van koolen, op dat het heet werde zonder te kooken: laat het drie goede uuren in dien ſtaat blyven, neemt het af en laat het koud worden; ligt vervolgens het vel dat op den Melk zal zyn, af, en diſt het op met Suiker beſtroit.

HET XI. HOOFD-STUK.

Verscheide Syropen.

HOewel het schynt dat de Syropen niet tot het Keuken-Meesterschap behooren, en dat dit werk maar alleen de Apoteekers en Drogisten raakt; zoo zien wy egter dagelyks in zeer voorname Huisen, alwaar ordentelyke Huishouding in deze Eeuw meer als oit werd betragt, dat men wenst, dat een Keuken-Meester allerley Vogten daar Suiker by komt weet te maaken; het is daarom dat wy hebben gelooft, dat wy dezen Artykel niet moesten overslaan: Ziet hier de manier om daar mede te regt te raaken.

Syroop van Violen.

Neemt vier oncen Viool-bloemen, wel gezuivert van hunne knoppen; laat een Pond Suiker *à Souflé* kooken: stampt je Violen in een Mortier, mengtze wel met den Suiker in een Pan, giet het alles door een doek: doorgegoten zynde, doet het in een Fles, die gy zult toestoppen, als uwe Syroop zal koud wezen. De Violen die men 'er toe gebruikt, moeten een goeden reuk hebben, zy moeten in den morgenstond zyn geplukt, en altydvoor het opgaan van de Zon; ten einde dat de zelve door haar hitte de kragten niet komen te verminderen: die in regen geplukt zyn, die deugen niet.

Andere manier.

Kookt Suiker, en stampt de Violen als boven, legt een Servet op een Schotel of op een Pot; doet daar de

Violen op, en giet'er de Suiker over heen: roert het alles met malkander om, perst het, en sluit het weg.

Syroop van Kerssen.

Neemt Kerssen doet'er de Steenen uit, perstze en laat ze wat kooken zonder water; gietse door, en perstze nog eens uit; neemt een half pint van 't Nat dat'er zal uitkomen, giet het door de Kous om het helder te maaken; kookt een Pond Suiker *à Souflé*, tot twee Pond Zap van Kerssen; doet ze in uw Zap, en laat het t'zamen kooken, tot dat de Suiker is gekookt *à grand Perlé*: koud zynde, zoo zult gy ze in Flessen bewaaren.

Op een andere wys.

Neemt goede Kerssen, doet'er de Steenen uit, laat Suiker *à Souflé* kooken, doet ze daar in, laatse tien of twaalf walmen opkooken; waar na dat gy alles op een Teems zult gieten, om het te doen doorloopen in een ondergezet Vat, welke dat zal ontfangen om in Flessen te doen.

Andere manier.

Neemt Kerssen, perstze en trekt'er het Zap uit, giet ze door, en zetze op het vuur twee of drie walmen; doet'er eindelyk den Suiker by; drie vierendeel voor een Pint Nat of Zap.

Syroop van Moerbeyen.

Hebt Moerbeyen die nog rood zyn, perstze, laatse kooken, en haalt 'er het Zap uit; neemt daar van een half Pint, en maakt uwe Syroop als die van Kerssen.

Syroop van Appelen.

Neemt Renetten, ſchiltze, en ſnydze in ſchyven; neemt dan gepoeyerde Suiker, en legt op een Schotel of platte aarde Pot kleine ſtokjens digt by een, op de welke dat gy een laag Appelen zult plaatzen, en dan weer een laag Suiker, alzoo na malkander tot dat het genoeg is; zet dan uwe Pot of Schotel met dat'er in of op is, op een koele plaats een nagt lang; ondertuſſen zal uwe Syroop daar uitzypelen: die fraai en goed zal wezen.

Andere manier.

Kookt Appelen aan ſtucken geſneden in water: genoeg gekookt zynde, gietſe door, en perſtze uit om 'er het Zap uit te haalen; waar van dat gy een Pint zult nemen, en in een Pan doen met een Pond Suiker: laat alles te zamen wel kooken tot dat de Syroop *à Perlé* is gekookt; dit gedaan zynde, doetze in een Fles, die gy zult toeſluiten als uw Syroop zal koud wezen.

Buikſuiverende Appel-Syroop.

Neemt Zap van Renetten, van Honds-tongen, van Bernagie, een Afweiking van Seneblaan en Anys-zaat, doet'er zoo veel Suiker by als gy het oordeelt noodig te wezen, en bediend'er je van als 't noodig is: Zoodanigen Buikzuivering (Purgatie) is zeer zagt.

Syroop van Abrikoozen.

Neemt rype Abrikoozen, ſchiltze en ſplytze in tween: leg kleine ſtokjens over dwars over een Kom of Becken: legt

legt dan een laag Abrikoozen op deze ſtokjens, een laag Suiker op de Abrikoozen, en alzoo vervolgens tot dat 'er genoeg is; zet het alles op een koele plaats een gantſe nagt; maakt wat water warm, doet daar de Abrikoozen in, giet het op een ſchoonen doek laat het Nat doorzygen, en parſt de Abrikoozen niet, immer zoo weinig als 't mogelyk is, doet dit water in een Pan met de Syroop die van de Abrikoozen in de Kom is gedroopen: laat het alles kooken, tot dat de Syroop is *à Perlé* gekookt; dit beſchikt zynde, ſcheptze op, en doet ze in een aarde Kan. Deze Syroop is onderworpen om lymig te werden, daarom zoo maakt men daar van zelden meer als men haaſt denkt te gebruiken: men moet een Pond Suiker tot een half Pond Abrikoozen hebben.

Syroop van Verjuis.

Neemt Verjuis, of onrype Druiven die nog niet beginnen te rypen, ſtamt ze, en haalt 'er 't Zap uit, laat het klaar werden, en doet het in een open aarde Kan: zet het in de Zon, of ſtelt het voor 't vuur, tot dat de Verjuis klaar en helder is als water: dit gedaan zynde, zoo giet het zagtjens uit uw Kan of Fles af, zonder het Grond-zap te roeren: Neemt daar van vier oncen, kookt een Pond Suiker *à Souflé*: gekookt zynde, zetze van 't vuur, en doet 'er uw Verjuis in; het welke koud zynde, gy bewaaren zult en wel toeſtoppen. Wilt gy daar van meerder maaken, zoo moet gy van elks maar meerder daar toe neemen.

Syroop van Queen.

Neemt rype Queen, wryft 'er den wol met een doek af;

raſpt ze tot op de Klokhuiſen, neemt dit Raſpzel, en zygt en perſt het door een doek: doet het Zap dat 'er zal uitkomen in een Fles, laat ſe open; zet ze in de Zon of voor 't vuur, tot dat uw Zap heel helder is: dit zoo zynde, giet het uit de Fles zonder het Grond-zap te beroeren: kookt een Pond Suiker *à Souflé*, neemt vier oncen Queen-zap, doet het by den Suiker, mengt het alles te zamen en bewaart het in een Fles. Zoo het te dun wierd, zoo moet men 't tot *à Perlé* doen kooken: dat de regte proef van dikte is, van alle Syroopen die men wil bewaaren, en by aldien dat 'er niet genoeg was, zoo zou je daar moeten Zap by doen, om ze te konnen na behooren kooken.

Syroop van Granaat-Appelen.

Perſt uw binnenſt van Granaaden uit door een doek, en doet het Zap in een Bouteille om klaar te werden, even gelyk als met de Queen.

Syroop van Citroenen.

Doet vier oncen Citroen-zap by een Pond Suiker, die gy tot *à Souflé* zult kooken, en maakt het wyders als met de Queen, die gy maar hebt na te volgen; men maakt zelden dit ſlag van Syroop als om ze maar op dien zelfden tyd te gebruiken; zy is zeer verkoelend en verquickent, en goed voor de Borſt.

Syroop van Anjelier.

Kies daar toe Anjelieren fris geplukt; neemt drie Pond van deze Bloemen, legt ſe in een verglaasden Pot of Kom, giet 'er negen Pont ziedent Regen-water op; dekt

dekt den Pot toe, en zet hem op de heete as, ten einde dat alles binnen een uur uittrekt.

Dit gedaan zynde, laat dit Afweikzel een klein walmpje opkooken, en giet het door; gy moet het verders weer laaten heet werden, en het gants heet op drie Pond nieuwe Anjelier-bladen gieten in den zelfden Pot.

Maakt dan daar na deze Vogt klaar met een wit van een Ey onder ses Ponden Suiker tot *à Perlé* gekookt, giet het alles op een Teems, met een Kom daar onder, om te ontfangen dat'er zal doordruipen; of men giet het door een Zak of Kous, of door een Doek.

Men neemt van deze Syroop om zig te bewaaren voor de quade lugt: Zy is ook iets byzonders tegens de quaadaardige Koortzen, en in Qualykten; zy sterkt het Hart en de Harssenen, 't zy alleen of met wyn of water ingenomen.

HET XII. HOOFD-STUK.

Van de Fyne of Toegemaakte Wateren, bequaam om te drinken het heele Jaar door.

ZIet hier de toegemaakte Wateren, waar van de Toebereiding mede ſtaat ter kenniſſe van het Hoofd of den Opſiender der Spys-kamer: daar doen der zig aanſtonds op, welke dat van zig zelven zeer eenvoudig zyn, ook zeer gemeen en ligt om te maken: tot de andere behoord meer konſt en opmerking: en gelyk als alle deze fyne Wateren mede een van de grootſte Bevalligheden en aantreklykheden van dit Leven uitmaken, en boven al van de Maaltyden, is het goed dat een Opſiender zig benaarſtigt om wel te weten van wat Slag en Afkomſt zy zyn; als mede de Behandeling om de zelve te maken; ten einde hy in alle tyden des Jaars daar van mogt voorzien zyn. De groote Heeren voelen hunnen Smaak zeer gaarne van deze Vogten gekettelt, voor al op het einde van de Maaltyd; of om de Maag te helpen, teeren zoo nemen zy die verwarmen; en zy verkoelen zig met die gene welke dat daar toe bequaam zyn. Laat ons tot de zaak komen.

Violen-Water.

Neemt Violen voor Sonnen-opgang afgeplukt, en nimmer als het regent; een paar handen vol zyn genoeg voor twee Pinten Weters: men moetze wel afpluizen, en niets nemen als de Bladeren van de Bloemen, die men in water doet, met een vierendeel of een half pond Suiker.

Men laat het dus ſes uuren weiken, voorts giet men het

het door een Doek, daarna, om het nog aangenamer te mogen drinken, doet men 't bevriesen.

Water van Jasmyn.

Neemt een paar handen vol Jasmyn-bloemen, doetze in een Lampet of in een Kom, met een Pint vers Water, en omtrent een vierendeel Suiker: laat alles omtrent een halfuur stil staan, en giet vervolgens uw water van het eene Lampet in het andere, tot dat het den geur en smaak van den Jasmyn heeft aangenomen: laat het koud werden, en gy zult het zeer treffelyk bevinden.

Ook zoo kan men 'er nog mede handelen, gelyk als met het Vioolen-water, dat is beter; maar wanneer dat men haast heeft, zoo moet men zig van deze laatste manier bedienen; en ook het zelfde doen in opzigt van de Violen, by een zelfde geval.

Oranjen-Bloessem-water.

Doet een hand vol Oranjen-Bloessems onder een Pint Water en een vierendeel beste Brood-suiker; en doet wyders als met den Jasmyn en de Violen.

Water van Muskade-Roozen.

Neemt een paar handen vol Bladeren van Muskes-Rozen, doetze by een Pint Water en een vierendeel Suiker, en handel voorts daar mede als de voorgaande.

Water van Framboisen.

Neemt Framboisen die wel ryp zyn, wringtse door

een Doek, en haalt 'er het Zap uit; doet het in een open Fles, en zet het in de Son of voor het vuur, of in een Stoof, tot dat het helder werd: dit gedaan zynde, giet het zagtjens af in een ander Vat, uit vrees van het Grondzap te roeren, neemt dan daar van een paar Pinten, en doet het in een Kan of Pot met een Pint Water en een vierendeel Suiker: klopt het dan voorts wel onder een, van het eene Vat in het andere overgietende: giet het door een witten doek, laat het koud ſtaan worden, en gy zult het uitſtekent goed bevinden.

Water van Aardbeyen.

Het werd op de zelfde manier als dat van de Framboiſen gemaakt, en zoo wel aan het eene als aan het andere; indien dat gy witte Aardbeyen en witte Framboiſen hebt, zult gy den reuk en geur aan uwe Waters geven zonder die te kleuren.

Water van Kerſſen.

Het werd op de zelfde wys als dat van de Framboiſen gemaakt, zy moeten wel ryp zyn, en men moet 'er de Steenen en Stelen uit en af doen: Twee handen vol zyn genoeg voor een Pint Water; heb je den tyd niet om ze te laten weiken, zoo giet ze maar van de eene Kan of Pot in de andere dikwils over; daar na zult gy uwe Vogt laten bevriezen.

Water van Roode Aalbeſſen.

Men maakt het op de zelfde manier als dat van de Framboiſen: wilt gy het bevroozen drinken, dan zult gy uw water maar in 't ys zetten, maar zoo het tot Ververſſing is, zoo zult gy het helder maaken door den Kous.

Water van Abrikoosen.

Neemt een douzyn fraaye rype Abrikoosen, schiltze en doet'er de Steenen uit: laat een Pint water kooken, zet het van 't vuur, en doet'er uwe Abrikoosen in: een half uur daar na doet een vierendeel Suiker in dit Water; de Suiker gesmolten zynde, giet het door een Doek, en laat het bevriezen; indien dat gy het neemt om u te Verversſen, zygt het door den Zak of Kous het zal dies te helderder zyn, en by gevolg meer aangenaam voor het oog.

Kaneel-water.

Laat een Pint Water kooken; zet het van het vuur: neemt een half loot Kaneel, breekt het aan stukjens, en doet het in dit warme Water: doet'er een vierendeel Suiker by en laat het koud werden; giet het door een witten linnen Doek, en drinkt het als gy wilt. Die een kragtiger Kaneel-smaak beminnen, laten dit Water tot op de helft verkooken, dan zygen zy het door, laaten het koud worden, en gebruiken het zoo.

Koriander-water.

Neemt een hand vol Koriander, pelt het, en doet het in een Pint Water met een vierendeel Suiker; laat het weiken tot dat het Water den smaak genoeg heeft ingenomen, en dat de Suiker gesmolten is: dit geschied zynde, giet het door, en drinkt het.

Anys-water.

Het werd op de zelfde manier als het Koriander-water gemaakt:

gemaakt: men kan, als men wil, daar een weinig Branden-wyn by voegen, dat geeft hem een verheven ſmaak; maar als dan zoo neemt men het meer om den ſmaak te vleyen als om te verkoelen.

Water van Citroenen.

Neemt een Citroen, ſnippert daar het buitenſte Schilletje af, doet ze met een Pint Water in een Lampet en daar by een vierendeel Suiker, drukt 'er het Zap van een paar Citroenen by; laat het alles eenige uuren weiken, indien gy geen grooten haaſt hebt; of anders, zoo giet het ſtaag van het eene in het andere Vat over; en wanneer dat het den Citroen ſmaak heeft, zoo zygt het door als de andere, en laat het bevriezen.

Water van Oranjen-Appelen.

Men maakt het op de zelfde manier als dat van de Citroenen.

Merkt aan, dat het Portugaalſe Oranjens moeten wezen; men moet 'er wat Citroen-zap by doen, dat geeft 'er een volle verheventheid in.

Andere meer Toegemaakte Wateren.

Hipocras van Roode Wyn.

Doet in een zuivere aarde Kom een Pint zeer goeden Wyn, wat toegedekt; doet daar drie vierendeel van den beſten Suiker by: ſnyt aan Brokjens een weinig Kaneel, twee ſtukjens lange Peeper, twaalf Kruid-nagels, twee blaadjens Foelie, een weinig Gengber aan ſneetjens,

en

en een geschilden Renet-Appel, mede aan schyven gesneden: dekt den Pot wel toe, en laatse zoo een halfuur stil staan: als de Suiker wel zal gesmolten wezen, zygtze dan door een digte wolle Zak of Kous: Smyt ook in den Kous van Laken of Sergie een dozyn gekneusde ongeschilde zoete Amandelen; maakt de onderpunt in den Melk nat: drait uwen Ypekras in den Zak, en laatse door zygen tot dat ze heel helder is: dit gedaan zynde, zoo giet ze in een Fles en sluitse wel toe, indien gy ze wilt goed houden. Wilt gy ze nog beter hebben, neemt een aas Muskus en twee Azen Amberdegrys; stamptze wat in een Vyzel met een weinig Suiker: doet het alles in een weinig Boom-wol of in wat werk; maakt het aan de punt van de Kous vast, en giet den Ypecras daar twee of driemaal door.

Ypecras van Witte Wyn.

Neemt drie Pinten van den besten witten Wyn die gy kont vinden, anderhalf Pond Suiker of daar omtrent, een once Kaneel, een weinig Foelie, twee Karrels heele witte Peper, en een Citroen in drien verdeelt; laat het alles eenigen tyd weiken, zygt het door den Kous met een greintje Muskes, en twee of drie brokjens Citroen: indien je Ypecras niet wel wil wit werden, zoo giet 'er een half glas melk by, dat zal het blank maaken.

Den Roodagtige (*Clairet*) maakt men op deze zelfde wys.

Rossolis.

Neemt een Pint Branden-wyn, gietse in een Fles, daar by doende twaalf Kruid-nagels, drie lange Pepers, een weinig

groene Anys, en een weinig Coriander gekneuſt, laat het alles een paar uuren weiken: zygt het door een Doek, en laat goede Suiker tot *à Souflé* kooken: neemt ze van het vuur, doet daar uw Brandewyn by, roert het alles wel met een Lepel, of met een Spatel om: giet het dan door een Ypecras-Kous, en legt op den grond van den Kous twaalf ongepelde, gekneuſde zoete Amandelen. Begeert gy ze nog beter, zoo neemt vier grainen Muskes, en ſes graine Amberdegrys, en doet 'er mede als met den Ypekras.

Roſſolis van Turin.

Mengt in een glazen Kolf met goede Roode Wyn, Kaneel, Foelie, Kruid-nagelen ende Suiker in een riekent Water geſmolten; dekt uw Kolf met zyn Helm, en na dat gy 'er den Ontfanger zult hebben aangevoegt, zoo zult gy de zamenvoegzels wel toeſtoppen met een natte Blaas, daar na zoo zult gy uwe *Liqueur* diſtilleeren met een klein vuurtje.

Wilt gy hebben dat uwe *Roſſolis* na den Amber ſmaakt; zoo neemt eenige Azen of Graantjens Amber, die gy met Suiker breekt, ontdekt, mengt, doorzygt, en dan by het overige doet.

Populo.

Neemt een Pint goede witte Wyn die wel helder is; doet 'er een geſchilde Renet in, in ſchyven geſneden, en een weinig Anys en Coriander-zaat beide wat gekneuſt; laat het t'zamen omtrent een paar uuren weiken: doet een paar Pont Suiker *à Souflé* kooken: gekookt zynde, neemt ze van het vuur, mengt 'er een Pintje Branden-wyn by, en roert het wel om; laat het koud werden: koud zynde,

zynde, zoo doet'er uw witte Wyn by, zygt het door, en doet voorts als met den Roſſolis; doet het in Fleſſen en ſtopt het digt toe.

Serbet van Alexandryen.

Neemt een groote Kalfs-ſchyf, doet'er het Vet af, en klopt het braaf op een blok met een Rolſtok, doet het in een zuivere Pot met drie Pinten Water, en een weinig witte Wyn, verkookt het tot een half pint of drie mutsjens; neemt dan een paar Pond van den beſten Suiker, doet ze in een Pan met het Zap dat'er uit de Kalf-ſchyf is gekomen, na dat ze wel het Vet was afgenomen, en het door een witte Linnen Doek was doorgezygt; laat het t' zamen wel kooken, en na dat gy het hebt geſchuimt, zoo voegt 'er een Kaneel-ſtok, drie Kruid-nagelen, een weinig Citroen-ſchil, en zoo veel Suiker, als gy zult denken te behooren, by; Kookt het tot groot *Perle*, doet het in een Fles, die gy wel moet toeſtoppen.

Ceder-Zuur.

Hebt een dozyn fraaye Citroenen, ook Lymiſſen of Ceders, dat niet anders als maar byzondere Geſlagten zyn, ſnyd ze midden door, doet'er de Karnen of Pitten uit, zoo dat'er niet als zuiver Citroen is; neemt een nieuwen aarden Pot, doet'er uw Citroen-vlees in: Kookt een Pond Suiker *à Souflé*; zet uwen Pot op de koolen; giet'er uw gekookten Suiker by; kookt het tot *à Perlé*, zet het af, zygt het door een Teems, waar onder dat een Kom ſtaat om het te ontfangen; doet het in een Fles, en ſtopt het toe wanneer het koud is. Men gebruikt dit *Ceder-Zuur* met wat Water om te verkoelen.

Limoen-Drank, (Limonade.)

Hebt ſes Citroenen, drukt'er het Zap uit; doet ze in een Kom; doet'er het Zap van drie Oranjen-Appelen by, de halve ſchil van een Citroen, en de halve van een Oranjen-Appel: doet 'er een Pint Water by met een half pond Suiker: giet het dikwils uit het eene Vat in 't andere over, tot dat de Suiker is geſmolten; dit gedaan zynde, zoo giet het door een ſchoon Servet, en laat het koud werden.

Daar zynder die om een meer verheven geur en ſmaak aan hunne *Limonade* te geven, daar Amberdegrys of Muskes by doen, onder een weinig Suiker in den Vyzel gewreeven.

Oranjen-Water.

Neemt ſes Oranjen-Appelen en een paar Citroenen, en maakt uw Oranje-Water of Drank op de zelfde manier als den Limoen-drank.

Gebrande-Wyn, (Vin brulé.)

Neemt een Pint Borgonſe Wyn, giet ze in een open Silvere Lampet, met een Pond fraye Suiker, een paar blaatjens Foelie, een lange Peper, twaalf Kruid-nagels, een zakje Roſemarein, en een paar bladen Laurier: Zet dan je Lampet of Becken voor een groot vuur, en gloejende koolen rondom de zelve: Steekt met een papier uwen Wyn in den brand, en laat het zoo branden tot dat het van zelfs uitgaat. Men drinkt ze zoo heet als men kan.

Goden-Wyn of Drank.

Neemt een paar groote Citroenen, ſchilt ze en ſnyt ze in

in ſneden, met een paar Renet-Appelen, geſchilt en geſneden even als de Citroenen: legtze alle in een Schotel, met drie vierendeel gepoeyerde Brood-ſuiker, een half Pintje Wyn van Borgonje, ſes Nagelen, en een weinig Oranjen-Bloeſſem Water; dekt het alles wel toe, en laat het twee of drie uuren weiken; zygt het door een Kous gelyk als Ypecras: als gy wilt zoo Ambreert het en Muskeert het mede als den Ypecras, en gy zult het uitſteekent goed bevinden.

Bleek Rood Water (Clairette.)

Deze Vogt (*Liqueur*) werd door diſtilleren gemaakt, en men moet de Droeſſems van goeden Wyn nemen die niet verwaaid zyn, en daar mede de helft van uw Diſtilleer-keteltje vullen, gy zult 'er Kaneel, Foelie en Suiker by doen, en laten het vier-en-twintig uuren weiken: waar na dat gy uwen Helm zult gereed maken, gelyk als by den Roſſolis is gezegt, en gy zult uwe *Liqueur*, met een klein vuurtje diſtilleren; zy zal zeer aangenaam zyn.

Van de manier om allerley Slag van lekkere wateren te doen bevrieſen.

Boven de aangename geuren en ſmaken die de verſcheide Vermengingen der Inmengſels (*Ingredienten*) geven aan de Wateren van de welke wy hebben geſprooken, zoo verheft de Koelte nog meer hunne Deugd en Verdienſte; het is daarom, wyl dat menze niet tot een hooger graad van koelte en frisheid zoude konnen brengen, als dat men ze deede bevrieſen, zoo heeft men 't voeglyk geoordeelt om de manier daar van te onderwyzen. Ziet eens hier hoedanig dat ze is.

Men neemt de Fleſſen, daar de Wateren in zyn, men zet 'er drie of vier in eenen Emmer, of wel meer als men wil, na dat den Emmer groot of klein is, men zetze een vinger breed van malkanderen; Neemt dan Ys ſtoot of maalt het klein, en zout het als het klein is; doet het aanſtonds in den Emmer, en rond om de blicke Doozen waar in dat uwe Waters zyn, tot dat hy vol is, en dat de Doozen bedekt zyn. Ses Doozen heeft men tot eenen Emmer van doen (dit ſlag van Vaten verkoopt men by de Blik-ſlagers.)

Wilt men dat deze terſtond bevriezen, zoo moet men 'er een paar Maaten of daar omtrent Zout by doen: dit gedaan hebbende, zoo laat uw Water een half uur ſtilſtaan, van tyd tot tyd wel agt gevende, dat het Water de Doozen niet doet nederzinken, na maate dat het Ys zig zal ſmelten, en dat het niet doordringt tot de *Liqueurs*: en om dit ongemak te ontgaan, zoo moet gy beneden aan den Emmer een klein gaatje maaken; daar door zult gy het Water van tyd tot tyd aftappen.

Schikt dan daar na uw Ys op de Doozen, roert de *Liqueur* met een Lepel om, op dat het tot Sneeuw mogt bevriezen: en by aldien het tot groote Brocken was bevroozen, zoo moet gy 't met den Lepel omroeren, om het te doen ſmelten, om dat anders uwe bevrooſe Waters niet als maar onſmakelyk zouden wezen.

Wanneer dat gy dus alle uwe Doozen en *Liqueurs* zult hebben geroert, en dat gy hebt nauw zorg gedragen, dat daar geen gezouten Ys is by gekomen, zoo zult gy ze weer toedecken met hunne dekzels, doet daar op Ys en geſtoote Zout als vooren, hoe dat men het Ys meer met Zout verſterkt, dies te meer zullen de *Liqueurs* bevrieſen; Neemt het niet uit den Emmer voor dat gy het aanregt.

Van

Van de verfcheide Ratafiats.

Rode Ratafiat.

Men moet fraaye Kerffen nemen, die wel ryp zyn, ook kan men'er wel zwarte Krieken onder neemen, ook Spaanfe Kerffen, Framboifen, en Aalbeffen; van deze laatfte Fruiten neemt men een derde of een vierde, tegens de twee drie deelen van de Kerffen: Plettertze alle en wringt of perftze door den Teems, na de quantiteit die gy begeert te maaken.

Merkt aan dat tegens een paar Pinten van dit Zap, gy een Pint Brande-wyn, vyf of fes oncen Suiker, drie of vier Kruid-nagels, en vier of vyf witte Pepertjens, alles wat gebroken, moet hebben.

Dit befchikt zynde, zoo laat deze *Ingredienten* in een aarden Pot of Kom weiken, ftopt hem wel toe, wel geweikt zynde, zygt hem door een Kous, en bewaart hem in Fleffen. Wilt gy niet anders als Kerffen daar toe gebruiken, zoo moet gy altyd zorg dragen om daar toe de zelfde quantiteit te nemen; daar zynder veele, welke dat *Ratafiats* van yder byzondere Vrugt maaken, dog ten opfigte van de *Ingredienten* moet het altyd het zelfde wezen.

Om den fmaak van de Pitten aan den *Ratafiat* te geven, neemt men vier of vyf Pond Pitten van Kerffen, een Pond of twee van Abrikoofen t'zamen geftampt of gebrooken, dat men mengt met den *Ratafiat*. Dit is voor die een half Oxhoofd maaken, dus zoo kan men na de gelykmatigheid oordeelen, hoe veele Abrikoofen ende Pitten men noodig heeft, tot een veel kleinder quantiteit.

Witte

Witte Ratafiat.

Voor een Kruik van twaalf Pinten Brandewyn moet gy twee maal vier-en-twintig uuren, drie vierendeel Pitten wel-gestampt, of anders een half pond Pitten van Abrikoosen met hunne schil gestampt, laaten weiken; doet'er een vierendeel-loots Kaneel, twaalf Kruid-nagels, twee vinger greepen Coriander-zaat, drie en een half pond Suiker, en vier pinten kookent Water by; Na dat men 't heeft laaten koud worden, zoo moet men dit Water daar niet onder mengen, als wanneer dat men deze *Infusie* wil door den Zak of den Kous zygen; doorgezegen zynde, zoo giet uw *Ratafiat* in Flessen of Bouteillen en stoptze digt toe.

Dewyl dat het boven al gebeurt, dat in de Huisen van Particulieren, men dit slag van *katafiats* in zoo grooten quantiteit niet en maakt; zoo maakt men bekend, dat men na de Maat of het Gewigt der *Ingredienten*, die den zamenstel van den *Ratafiat* uitmaaken, zig kan schicken en voegen in een veel minder quantiteit: Deze manieren zyn zeer gemackelyk om in praktyk te brengen, en dit is het welk men hoopt dat aan het Algemeen zal behagen.

Ratafiat van Abrikoosen

Men maaktze op tweederlei wys, men doet Abrikoosen in stucken gesneden, een paar dagen in Brandenwyn weiken, daar na giet men 't in de Kous, en mengt men 'er de Inmengsels onder, wel onthoudende, dat men daar toe die quantiteiten meent, welke dat daar toe behooren.

Op een andere maniér.

Men laat Abrikoozen in witte Wyn kooken, dit gedaan zynde, zoo zygt men ze door, men mengt'er even zoo veel Brandenwyn by, Pint tegens Pint, en op elke Pint een vierendeel Suiker, met Kaneel, Nagelen, Foelie en Pitten van Abrikoozen.

Men laat het alles agt of tien dagen weiken, dan zygt men het wederom door, en daar na bewaart men het in Bouteilles, om 'er zig als 't te pas komt van te dienen.

Ratafiat van Muskadellen.

Neemt rype Muskadellen, drukt 'er het Zap uit, doet 'er even veel Branden-wyn by, en doet het alles in een Kruik; gy moet een vierendeel Suiker tot elken Pint Nats nemen, en wat Kaneel, Nagelen, Foelie, en twee of drie lange Pepers: laat het alles een paar of drie dagen ſtaan weiken, waar na dat gy het zult doorzygen, en in Bouteilles doen: Zoo uwe Muskadellen nog niet geurs genoeg hebben, gelyk als het gemeenlyk genoeg gebeurt in natte en regenagtige Jaaren, en vooral in de gematigde *Klimaten*, zoo kond gy, als gy begeert, daar een graantje of aasje Muskes by doen.

Ongemeen lekkere wel-riekende Ypecras.

Neemt een half pond Suiker en breektze of Raſptze, en doet ze in een Becken, giet dan daar een Pint Wyn op; den oudſten en kleurigſten is den beſten; roert uwe Suiker zagtjens om met een Lepel om ze te doen ſmelten, en geſmolten zynde, zoo giet uwen Wyn door den Kous

vyf of ses maalen, helder zynde, giet'er een klein scheutje *Essentie* van Ypecras op, en roert het met den Lepel om, proeft of het sterk genoeg is, en indien het nog niet is, zoo giet'er nog eenige druppelen van uwe *Essentie* by, en dan is 't gemaakt. Gy moet ze aanstonds in een Fles gieten en wel toestoppen, op dat ze niet mogt verslaan. Op deze wys is men ras vaardig, en zy is beter als men zoude konnen maaken door *Infusie* of weiking.

Rossolis of geparfumeerde Vogt (Liqueur.)

Gy zult in een rood kopere Becken twee Pinten Water op 't vuur zetten, en een paar Pond Suiker, dat gy zult laaten kooken tot de vermindering van een vierendeel. Voorts zult gy daar twee Lepels vol Oranjen-bloessem-water by doen, en hebbende dan nog een zeer korten tyd gekookt, zoo zult gy 'er het wit van een Ey met de schil en al by doen, dat gy te vooren zult hebben gebroken en met een Roedje tot schuim geslagen: Ook zoo zult gy uw wit van Ey met je Roedje wel onder uwe *Liqueur* brengen; en als zy zal beginnen te kooken, zult gy ze van 't vuur zetten, en meer maalen door den Kous zygen: en nu helder zynde gemaakt, giet gy 'er goeden Brandenwyn na goed vinden op, na de kragt en de sterkte diè gy hem wilt geven. Daar na zult gy 'er *Essentie* van Amberdegrys, na uwen smaak, by doen, meer of min; of ook wel *Essentie* van Ypecras, en het zal gedaan wezen.

Andere geparfumeerde Vogt.

Smelt een Pond Suiker in een Pint ouden wyn, als of gy Ypecras woud maaken, en zygt het meer maalen door den Kous.

Kous. Giet'er dan zoo veel Brandenwyn by als 't u believt, en na dat gy het kragtig begeert te hebben. Giet 'er dan daar na, na uw behagen en ſmaak van de *Eſſentie* van Ypecras of van Amberdegrys by.

HET XIII. HOOFD-STUK.

Verhandeling van de Wel-riekende Wateren.

BOven alles dat men'er zoude konnen tegen inbrengen, zoo behoord dezen Artykel mede tot de kennis en wetenſchap van het Hoofd en den Opziender der Spys-kamer; het is ten deele daar door dat hy het middel kan vinden, om zig by de Juffrouwen en Me-vrouwen in agting te brengen, en dat boven al by die geene, welke dat hy de eere zal hebben om te bedienen: De Me-vrouwen van ſtaat en aanzien behartigen niet min dat geene het welke haaren Reuk vermaakt, als het geene 't welk hunne Eerzugt en Wellustigheid voldoet: daarom zoo is het goed dat een Opziender ofte Hof-meeſter, van den welken wy ſpreeken, zyn beſt doet om wel te weten hoe men de wel-riekende Waters maakt: en ziet hier eenige van de meeſt geagtſte.

Gekookt Engelen-Water.

Gy zult onder drie Pinten Water in een aarden Pot een pond grof geſtooten *Benſoin*, een half pond *Storax*, een once Kaneel, een loot Nagelen, twee Citroenen in vieren geſneeden, en twee of drie Brokjens *Calmus* doen.

Dan moet gy den Pot by het vuur zetten en toedekken, en ze een vierde-part laaten verkooken, dan zult gy uw

water in 't Becken gieten, en het laaten koud worden voor dat gy het in Fleſſen doet.

Indien dat gy veel grooter quantiteit noodig hebt van dit water, giet dan weer zoo veel water daar op als te vooren, en laat je Pot mede al weer als te vooren kooken; dit tweede Water zal by na zoo goed wezen als het eerſte, en gy kond het onder een mengen.

Voorts zult gy het Grond-zap eer het koud word van den bodem doen, en het laaten droogen; daar na kunt gy 'er *Reuk-balletjens* van maaken; gelyk als gy nog in dit vervolg zult zien: of gy kond 'er u van bedienen in de *Conpoſitien* daar het zal noodig wezen; gelyk wy in de *Verhandeling* der Wel-ruikende Zeep-Ballen nog ſtaan te zeggen.

Andere manier.

Gy zult in den Pot anderhalf Pint Oranjen-bloeſſem-water doen en anderhalf Pintje Rooze-water: gy zult 'er vervolgens de zelfde Drogeryen en de zelve quantiteit als in het voorgaande Engel-water by doen, op de Citroen na, die gy niet noodig hebt: voegt 'er een Blaasje Muskes by, doet het op de zelfde manier kooken, en na dat gy het Water daar van hebt afgegoten, zoo ſchept 'er het Grond-zap uit, en laat het droogen om *Rook-Ballentjens* van te maaken.

Water van Duiſent-Bloemen.

Gy zult in een glaaſe Fles een Pind goed Engelen-water maaken, dan zult gy twaalf graanen of aſen Muskes in een klein Vyſeltje poederen, en onder een weinigje van dit Engelen-water mengen, en het alles in de Fles gieten, die

die gy wel moet sluiten, en die gy, tot dat gyze van doen hebt, zult bewaaren.

Gy kond in de plaats van Muskeljaat of Muskes, daar toe een groote Muskus-blaas nemen in kleine stukjens gesneeden, en het zal goed zyn.

Engel-Water in een Water-bad gedistilleert.

Neemt een glaazen Distilleer-tuig, bestaande in drie stucken; namentlyk den Ketel, den Helm, en den Ontfanger; ook zoo moet gy een Fornuis hebben, om daar een vuur van koolen in te steeken, en een Ketel of een ander diergelyk Vat dat diep genoeg is, om het water van den Distilleer-ketel in te doen: dan zult gy den Helm aan uwen Kolf of Ketel met papier of natte blaazen men styfzel besmeert, vast en digt maaken, en gy zult den Ontfanger (*le Matras*,) aan het einde van het Pypje des Helms voegen, om het gedistilleerde t'ontfangen.

Doet een Pint Water in uw Kolf of Ketel, voor een vierendeel *Benjoin* wat gekneust, een paar oncen *Storax*, een loot Kaneel, een half loot Nagelen beide wat gestooten, een stukjen *Kalmus*, een vierendeel loots Muskeljaat-blaas; en het Water dat 'er van zal distilleren, zal zeer wel ruikent en zeer helder wezen: Het Grond-zap, dat 'er na de distillatie zal overblyven, zal men in de lugt droogen, en men kan het gebruiken onder de *Rook-ballen*, om te rooken.

Anjelier-Water.

Doet in een glaaze Kolf, staande in het Water-bad (*Balneum Mariæ*) een Pint Water en een paar oncen Kruidnagels wat gekneust; en het Water dat daar uit zal distil-

leren, zal zeer aangenaam van Reuk wezen, om dat de kragt der Nagelen door het water verzagt zynde, het meer na de Anjelieren als na de Kruid-nagels riekt.

Kaneel - water.

Doet als vooren een Pint Water in uwen Kolf, met een Paar oncen grof geſtooten Kaneel, en het Water dat 'er uit zal druppen (*diſtilleeren*) zal den natuurlyken geur en ſmaak hebben.

Water van Thym.

Een Pint Waters in uwen Kolf of Diſtilleer-glas gedaan zynde met een paar handen vol Thym, zal het Water dat 'er zal uitdruppen, den Thym-reuk hebben.

Alle de Specery-agtige Kruiden kan men op deze zelfde wys diſtilleren. Gelyk als zy kragtige Kruiden zyn, dewelke dat hunne Reuken alzoo wel droog als groen zynde, behouden, zoo valt het op de boven-beſchreven wys ligt daar van het water te trecken.

Water van Oranjen-Bloeſſem gediſtilleert met het Koel-vat.

Stelt twee Pont Oranje-Bloeſſem in een paar Pinten Water drie uuren te weik; doet het alles in den Diſtilleerketel en ſtookt 'er vuur onder; legt 'er dan eenen Ontfanger met een langen hals voor, om het uitdruppende water t'ontfangen; gy moet bezorgen om altyd koud water in uw Koel-vat te houden, dat is, als 't heet werd om koud in de plaats te neemen; zynde het de koelte van om hoog die de Diſtilleering aan zig trekt, en dewelke dat belet dat het water niet na het vuur ruikt; en om te verhinderen,

ren, dat het niet zoude na de Vrugt ruiken, zoo moeten uwe Bloemen vers zyn verzamelt en geplukt, en wel droog zyn; en ter wylen dat uw water nog diſtilleert, zoo zult gy verneemen dat uwe Diſtillering ten einde loopt, en dat ze na aanbranding begint te ruiken; en om'er de *Eſſence* uit te haalen, zie den Artykel van de Pitten en Kragten (*Eſſences fortes.*)

Begeert gy uw Water nog veel kragtiger van Reuk te hebben, zoo ſcheelt het maar alleen daar aan dat je te veel water daar toe gebruikt; want hoe gy 'er minder by doet, hoe ſterker dat het zal wezen; maar gy moet om t'ontgaan dat de bloemen zig niet aan den grond vaſt zetten, wat zant op den bodem van den Diſtilleer-ketel doen, en zagtjens ſtooken.

Op een andere manier.

Gy zult een paar Pond gedroogde Oranjen-Bloeſſem in een paar Pinten Water, drie of vier uuren laaten weiken: daar na zult gy het alles in den Diſtilleer-ketel doen, en het laaten Diſtilleeren, gelyk als in den voorgaanden Artykel is gezegt: het water dat 'er uitkomt is tot veele dingen nut; want het is goed om in de *Savonetten* te gebruiken, tot het *Engel-water*, om den *Snuyf-Toebak*, en allerley *Vellen* en *Handſchoenen.*

Rooze-water.

Drie Pond Roozen moet gy met een paar Pinten Water twee of drie uuren in de weik zetten, dan zult gy ze Diſtilleeren even als d'Oranje-bloeſſems, en alle de zelve omſtandigheden waarnemen: want het eene werd als het andere

andere gemaakt, en men kan het water verminderen indien dat men het wil ſterker maaken: maar om dat het Rooze-water veel werd gebruikt tot den Tabak, gelyk ook het Oranjen-bloeſſem-water, zoo is het noodzakelyk om 'er genoeg van te haalen tot dit gebruik: wanneer dat men het daar toe wil gebruiken, anderzints zoo kond gy het zoo ſterk maaken als gy begeert.

Water van de Koningin van Hongaryen.

Neemt Bloeſſems van Rooſemarein in den tyd als zy bloeyen, wanneer dat 'er de Zon op ſtaat, hy moet anderhalf Pont daar van hebben, die gy een etmaal moet in de ſchaduw laaten droogen, en van tyd tot tyd eens moet omkeeren, op dat ze t' zamen gelyk mogten droogen.

Indien dat gy geen Bloeſſem genoeg hebt, of niets met allen, zoo neemt dan de Toppen der Bladeren van den Roſemarein zelfs, dat is te zeggen, de Top-blaatjens die nog klein zyn, daar by voegende Salie, Yſſoop, Thym en Mariolein, die gy al mede gelyk als den Roſemarein moet in de ſchaduw eerſt laaten droogen.

Dit gedaan zynde, zoo neemt je Roſemarein-bloemen of uwe Toppen en de andere Inmengſels, zetze in een Diſtilleer-vat een nagt te weik, met ſes Pinten goeden Brandewyn; ſluit uwen Kolf of Ketel met zyn Helm, kleeft of lymt hem wel toe, en laat het alles in een Waterbad wel diſtilleeren, of in een Zand- of As-kapel, of ook op een zagt vuurtje, dat gy altyd moet bezorgen om egaal te blyven.

Legt dan uwen Ontfanger daar voor, maakt hem met een Blaas aan den Helm vaſt en digt; haalt 'er derdehalf Pint af; alzoo kond gy u na maate ſchikken om de Gift

of

of Dosis van het geene dat gy met dit water wilt doen.

Zulks nu beschikt zynde, maakt u Ontfanger los, stopt hem wel toe, en laat het koud werden, zet dan uw Distilleer-tuig van 't vuur, en giet je Water in de Bouteilles, om u daar van, wanneer het te pas komt, te bedienen.

Andere manier.

Neemt zuivere Rosemarein-bloessems, laatze droogen als gezegt is, gy moet een half pond hebben, die gy zult in een Fles doen met een Pint of anderhalf Brandenwyn, en gy zultze wel toestoppen.

Dit gedaan zynde, zoo maakt een hoop Paarden-mist, die nog zyn volle hitte heeft, doet ze in een Ton of Tob, begraaft daar in je Fles tot aan den hals, op dat daar den damp niet mogt intrecken, hoewel datze al mogt gestopt wezen.

Laat het zes weeken of een paar maanden zoo in den Mist staan, haalt het'er dan uit, als je *Liqueur* zal rood en helder wezen, en het Grond-zap na den bodem is gezakt, zoo zult gy het zagtjens afgieten. Deze manier om het *l'eau de la Reine* te maaken is treffelyk, en veel beter als alle de andere.

HET XIV. HOOFD-STUK.

De manier Rook-ballen te maken.

Het is een zeekere waarheid, dat de quade lugt, die men In ademt, zeer dikwils de oorzaak van zommige zwakheden die ons overkomen, is; hoedanige dat daar zyn de flauwtens en andere: en om zig daar voor te hoeden dient men zig van deze Balletjens, welke dat uit een drooge *Compositie*, die een goede reuk van zig spreit, terwylen dat ze in het Reuk-vat (*Cassolette*) werd verbrand: De Genees meesters stellen ze in den rang van de Apoteekers Koekjens (*Trochiscen,*) daar in komen Ruikende Hartsteen, vermengt met Ruikent Hout, en Specery-agtige Drogeryen, alle gepoedert en tot een Deeg gebragt met den Slym van *Gom Dragant*: daar zynder dieze noemen, het Vogeltje van *Cyprus*: Ook zynder Mond-Balletjens die men kauwt om een zoeten Aassem te hebben: Wy zullen daar van op zyn plaats spreeken: Zy hebben verscheide Namen, als mede verscheide Toebereidingen, en verschillende Stoffen, *Muskeljaat*, of *Amber*, *Koekjens*, *Conserf*, of allerley *Wel-riekent Suiker-werk*; ook zoo mag de *Cachou* daar mede onder werden gerekent.

Gemeene Ruik-ballen, (Pastilles.)

Neemt een Pond *Benzoin*, een loot Nagelen, een half loot Kaneel, een brokje *Calmus*, stampt een zift het t'zamen door een hairen Zeef: weikt dan *Gom Dragant* in gemeen Water, en doet het Poeder in den Vyzel met een Kommetje vol van deze Gom; en gy zult het t'zamen men-

mengen en ſtampen tot een Deeg: Is het te week, zoo moet gy 'er van 't Poeder by doen; dus valt deze Deeg zeer ligt te maaken. Voorts hebt gy niet anders te doen als met een Rolſtok uw Deeg plat te maaken, en met uwe Vormen af te ſnyden, gelyk als daar van in den Artykel van de Mond-bolletjens is gezegt; laatze droogen, en dan zyn ze toebereid.

Koekjens (Paſtillen) van Roozen en Vogeltjens.

Gy moet een Pond van het Grond-zap van het Engel-water, waar van is geſprooken, in het eerſte Artykel van de Wateren; daar gy de Citroenen moet afneemen, tot Poeyer ſtampen, en door een hairen Zeef ziften: nu Poeyer zynde, zult gy het in den Vyzel doen, daar by doende een hand vol Roozen vers geplukt, en een kopje *Gom Dragant* in Roozen-water ontdaan; gy zult het alles wel ſtampen om het Deeg taai te maaken: gy zult het met een Rolſtok plat maaken, en met een Mes in Koekjens of Ruitjes ſnyden, gelyk als gy zult begeeren.

Om de Vogeltjens te maaken, zult ge Brokjens daar van neemen, welke dat gy in uwe handen zult rollen als een eindje van een Waſligje van een vinger lang, waar van dat gy het eene eind wat breed zult maaken, om het te beter over einde te houden, en gy zult het laaten drogen. Dit ſlag van *Paſtillen* laaten zig als een Kaas aanſteken, en verbranden tot het eind toe zonder uitgaan; brengende een reuk voort die zeer aangenaam van reuk is.

Paſtillen van Spanjen.

Het dikke dat na de diſtillatie van het Engel-water

(*l'eau d'Ange*,) op den grond van het Diſtilleer glas ſinkt, nu hart gedroogt zynde, zult gy ſtampen, en door een hairen Zeef ziften, en met *Gom Dragant* in Oranjen-bloeſſem-water ontdaan, tot een Deeg of Paſt als boven ſtampen, daar na met Vormtjens tot *Paſtillen* ſnyden, voorts hard laaten droogen; en dan zullen zy gedaan en gemaakt zyn.

Andere manier.

Gy zult in den Vyzel doen een Pond *Benſoin*, een half Pond *Styrax* die wel droog is, een loot Kaneel, een half loot Nagelen, een paar oncen Roode Roozen, en een ſtukje *Calmus*; gy zult het alles te zamen ſtampen, en ziften het door een hairen Zift, tot dat het alles daar door is *gepaſſeert*; daar na zult gy de *Gom Dragant* ontdoen in Water van Duiſent-bloemen en van Oranjen-bloeſſem, van elks even veel; voorts zult gy uwe Paſt of Deeg maken in den Vyzel, van je Poeder en Gom als na gewoonte, dan zult gy het na je zin ſnyden en te droogen leggen, wanneer het gedaan is.

Paſtillen van Portugaal.

Een Pond van het zelfde Grond-zop van *l'eau d'Ange*, zult gy als vooren ſtooten en ziften; ontdoet dan je *Gom Dragant*, in Water van Oranjen-bloeſſem, en maakt uwe *Paſt* of Deeg in den Vyzel van Poeder en Gom als na gewoonte, alleen dat gy uw Deeg wat vaſter moet maaken.

Voorts zoo moet gy den bodem van een klein Vyzeltje en het een eind van den Stamper heet maaken, en door des zelfs hitte twintig Graanen of Aſen Amber doen ſmelten, daar is niet aangelegen van wat ſlag, daar by doende een

een ſcheutje van het Duiſent-bloem-water, om het te mengen; dit Water zult gy tot de quantiteit van een half glas vermeerderen; voorts zult gy uwen Vyzel op een Konfoort met vuur zetten, en uwe *Conpoſitie* warm zynde, zoo zult gy ze op uw Deeg gieten, en het wel mengen: dan zult gy uwe Paſtillen met uwe Vormen uitſnyden als na gewoonte, en ze te droogen leggen.

Manier om de Gom tot Paſt of het Deeg week te maken.

Gy zult uwen Gom in zoodanigen Water als gy begeert laaten weiken, maar het Water moet niet meer als eenen vinger breed hoog daar boven ſtaan, op dat gy het niet zoo t'eenemaal teffens zoud verzuipen; en wanneer dat de Gom water zal hebben na zig genomen, zoo zult gy 'er nog al weer by doen, en alzoo van beetje tot beetje tot dat ze gantz is ontdaan; ook niet al te week, maar zagtjens en handelbaar: en gy zult u daar van bedienen.

Het Pit of 't vyfde Weezen (Eſſence) van Amber.

Doet in een dicke Bouteille een half pintje van den beſten Brandenwyn, voorts zult gy in een klein Vyzeltje een vierendeel loots *Amberdegrys ou noir*, dat is, grauwe of zwarte Amber, en gy zult het in den Brandenwyn doen, ook zult gy'er een half vierendeel loots Muskes-Blaas, klein geſneden, by doen: ſluit dan de Fles digt toe, en zet ze in de Zon op het zant in het heetſt van den Somer, en veertien dagen na malkanderen. De Bouteille zult gy twee of drie maals des daags omſchudden, indien tyd dat ze in de Zon ſtaat; ten einde dat zig den Amber niet mogt vaſt aan den bodem zetten, maar in tegendeel, op dat ze

mogt ſmelten, en ontdoen, en zynen Reuk en Geur aan den Brandenwyn mede deelen. Gy moet uw Bouteille niet laaten in den Regen ſtaan, nog ook het zand daarze in ſtaat; want het zand heet gemaakt zynde, helpt zeer veel om de *Compoſitien*, die men in de Zon zet, te meuken, en ſchier te kooken; nog moet gy onthouden, om ten minſten drie vinger breed leeg in je Bouteille te laaten, om te ontgaan, dat zy niet komt te barſten door de kragt van den Brandenwyn; en na een Maand zult gy ze wegnemen, en het zal gedaan wezen. Men kieſt hier toe de Honds-dagen uit om deze *Eſſentie* te maaken.

Wilt gy minder maaken, zoo neemt van alles maar de helft, of ook maar een vierde of agtſte deel; By aldien meerder, moet je het in tegendeel na maate alles vermeerderen.

Eſſence van Ypecras.

In een groove Bouteille zult gy een halve pint Brandenwyn doen, daar zult gy een loot Nagelen, een once Kaneel, een vierendeel loots Gengber, en een goede drie vingergreep Coriander-zaat, alle grof geſtooten, by voegen: ſtoot dan verders in een klein Vyzeltjen drie of vier grainen Amber, grys of zwart, en doet het in de Fles; ſtoptze wel toe, en zetze op zand in de Zon een Maand lang in de grootſte Zomer-hitte, het altyd in huis neemende als het regent, en gy zult ten minſten een paar vingerbreed ledig laaten aan de Bouteille, om te vermyden datze niet en berſte; en nadien tyd neemt gy ze weg, om 'er u, als het te pas komt van te bedienen.

Geambreerde Cachou om in den Mond te neemen.

Gy zult vier oncen Kaſſeou en tien grainen *Muskeljaat* t'zamen

t'zamen in den Vyzel ſtampen, en door de haire Zeef ziften, geduurig herſtootende of wryvende, dat gene 't welk nog door de Zeef niet is gepaſſeert, tot dat het alles daar door is: dan zult gy zoo wel den bodem van uwen Vyzel als het einde van den Stamper heet maaken, en door deze hitte van uwen Vyzel agtien grainen Amberdegrys breeken en mengen, daar een ſcheutje Eſſence van Amber by doende, en een brok als een Noot, Gom Dragant met Oranjen-bloeſſem-water ontdaan; en dus het alles onder een vermengende, zoo zult gy allengskens uwen gepoeyerden Kaſſiou daar by doen; gy zult het wel vermengen en ſtampen, op dat den Amber over al zy vermengt, en het *Paſt* ofte Deeg wel gemaakt zynde, gyze aanſtonds kont maaken.

Om ze te maaken zoo neemt gy een brok als een Noot groot in de hand, en gy maakt het ſpits aan zyn einde, dan neemt je een klein kruimeltje t'zeffens, dat gy tuſſen uwe vingers rolt, en tot de gedaante van Muiſe-keutels maakt; en om te beletten dat het niet aan je vingers vaſt kleve, terwyl dat gy het maakt, zoo moet gy ze met een weinig *Eſſence* van Oranjen-bloeſſen wryven.

Wel-riekende Mond-paſtillen.

Gy zult een Pond Royale Suiker neemen, die gy in den kleinen Vyzel met twaalf grainen Muskeljaat zult ſtampen, en door een haire Zeef ziften, herſtampende en ziftende tot dat het alles is door de Zeef gegaan; dan zult gy uwe *Gom Dragant* eenen nagt in Oranjen-bloeſſem-water zig laaten ontdoen of ſmelten, en ze door een grof doekje wringen.

Doet dan deze Gom by uwen Suiker, daar by doende een

een half loot *Essentie* van Amber, behandelt het wel te zamen om 'er de *Past* of het Deeg van te maaken.

Gy zult het met uwen Rolstok plat maaken, en zult uwe *Pastillen* zoo als gy ze begeert snyden, en zult ze na maate op Papieren in de lugt te droogen leggen. Is het in de Somer zoo zult gy ze nog met een ander papier decken voor de Vliegen. Gy moet ze niet weg sluiten voor dat ze wel droog zyn.

De Vormen, van de welke dat men zig bedient om de *Pastillen* te snyden, zyn van Blek, zy zyn gemaakt als of het een hoorn was, of een Pyp daar men eenen vinger in kan steeken; zoo dat, als gy met het eene einde op de Past drukt, welke dat dun is uitgerolt, en dan den Vorm omdrait, de *Pastil* daar in blyft, en inblazende, by het andere einde zy uit den Vorm valt.

HET XV. HOOFD-STUK.

Van de grove Poeders op zyn Maarschalks, en van alle de andere om het Hair te Poederen.

MEn kan in eenige opzigten dezen Artykel een *Buiten-werk* noemen, en van een *Opper-Hoofd der Spyskamer;* hy mag wel voor handig in zyn Konst doorgaan zonder dat hy weet wat dit Inhoud; egter zoo mag men ook wel zeggen, dat, indien hy dit volmaaktelyk al mede verstaat, hy dan nog dies te meer is te agten: Ziet hier eens de manieren in deze Verhandeling.

Grof Poeder op zyn Maarschalks.

Neemt een Pond *Iris*, twaalf oncen gedroogde Oranjen-

jen-bloeſſem, vier oncen Koriander, een half Pond roode Roozen, een paar oncen van het grond van *l'eau d'Ange*, een once *Calmus*, een paar oncen Wortel van *Cypers* en een loot Kruid-nagelen: Gy zult alle deze Drogeryen de eene voor, en de anderen na, in den Vyzel grof ſtoten, daar na zoo wel t'zamen mengen, dat'er niet meer van de eene Drogerye op de eene plaats als op de andere is, en alzoo is het gemaakt.

Andere manier.

Gy zult twaalf oncen *Ireas* neemen, een half Pond droge Oranjen-bloeſſems, vier oncen roode Roozen, vier oncen Rooze Hout (*Lign. Rhod.*) een once *Benzoin*, een loot *Styrax*, een loot drooge Citroen-ſchil, even veel Oranjen-ſchil en gedroogde Mariolein, een once *Cypers*-wortel, een loot *Calmus*, een loot Kaneel, een loot Nagelen, een paar oncen geel *Sandelhout*. Gy zult alle deze drogen de een na de ander in den Vyzel grof ſtooten, daar na zult gy ze wel mengen, en dan is het bereid.

Andere manier.

Neemt een Pond *Ireas*, een half Pond gedroogde Oranjen-bloeſſem, vier oncen roode gedroogde Roozen, twee oncen *geel Sandel-hout*, Oranje- en Citroen-ſchillen van yder een once, Mariolein en Lavendel, van yder een half once, een once *Calmus*, een paar oncen Wortels van *Cypers*, een once *Benzoin*, *Styrax* en *Labdanum* van yder een half once. Alle deeze dingen zult gy in een Vyzel de eene na de andere kneuſen of grof ſtooten, dan wel onder een vermengen, als wanneer dat het gedaan is. Ook kan men als men wil, by deze Poeders wel-ruikende Houten voegen.

Mengel-moes om Sakjens te maaken.

Gy moet twaalf oncen gemeene afgeplukte Rooze-bladeren neemen, anderhalf pond Lavendel-bloemen, twaalf oncen Mariolein, waar van dat gy niets als de Bladeren zult neemen, ſes oncen Thym, waar van dat gy mede niet als de Bladeren zult neemen; nog Myrtus en Meloten van elk vier oncen, Roſemarein en Lauwrier-bladen van yder een once, een paar oncen Nagelen grof geſtooten, een Pond Bladeren van Muskade-Roozen, zoo veel Oranjen-bloeſſem als gy maar kond bekomen, mede zoo veel Anjelieren-bladen als Oranjen Bloeſſems; gy zult alles in een Pot doen, maakende een laag bloemen en een laag Zout, zoo zult gy doen tot dat den Pot vol is van al het gene dat hier boven is gemeld; gy zult hem wel toeſtoppen en met een ſtok omroeren om den anderen dag, hem by de Somer-hitte in de Son ſtellende: Men moet zorg dragen om hem uit den regen te zetten, en op het heldere weer agt geven; en na het verloop van een Jaar maakt men de Sakjens, het wel-riekende Poeder van *Cypers* daar na believen by voegende.

Roozen-Knoppen.

Voor dezen, doen de Riekende dingen meer na de mode en zwier waaren, zoo was 'er niet een Me-vrouw of Juffrouw die geen eer daar in ſtelde om op haar Kap-doeks Taffeltje (*Toilette*) bereide Rooze-knoppen te hebben, van wel-riekende Zakjens netjens toebereid; men droeg deze Sakjens by zig, en omze onder de Hoofd-kuſſens van 't Bed te leggen; zoo dat als men ſliep, men mogt zeggen dat men ſliep met een goeden reuk: ook zoo had men geperfumeerde Bennetjens en Hordentjens, om 'er

de

de Klederen van de Me-vrouwen in te leggen, geperfumeerde Pruik-doozen; nog weer andere, welke dienden om het Linnen in te leggen: Ook had men wel-riekende Tafel-kleden en geparfumeerde Boom-wol; boven dien zoo had men uitgevonden om de Vellen van de Wayers te zuiveren en met den reuk der Bloemen te parfumeeren: en men droeg geperfumeerde Handſchoenen, zoodanig dat waar men ging of ſtond men altyd in een wel-riekende reuk was; maar hedensdaags dat men het Reukwerk of de Parfumen heeft afgeſchaft, als nadeelig voor de gezondheid, zoo houd men zig niet meer op met dit Beuzelwerk.

HAIR-POEDER.

Gemeene Roozen-Poeder.

By twintig Pond gemaale Styfzel in een Kiſt, zult gy een Pond Roozen-bladeren doen, die gy 'er met de handen wel zult ondermengen, zoo dat ze over al zyn, en om de vier uuren zult gy niet nalaaten om ze wel om te roeren, op dat de Roozen niet mogten broeyen en heet werden; en des anderendaags op de zelfde uur dat gy ze zult hebben gelegt, zult gy ze ziften, en zult weer even veel andere in de plaats daar by doen, en zoo verder tot drie keeren toe; geduurende welken tyd gy de Kiſt zult open laaten, van het eerſte tot het laatſte.

Poejer van Gemuskeerde Roozen.

Om dat men zoo geen Muskes-Roozen in overvloed heeft als wel de gemeene, zoo moet men niet meer Poejer neemen als na maate dat men van Bloemen is voorzien, en zorg dragen dat ze over al zyn, de Bloemen

vier-en-twintig nuren in het Poeder laatende: waar na men de Bloemen moeten uitziften en weer versse in de plaats doen, en dit dus driemaalen doende. Het is niet noodzakelyk de Bloemen te roeren of de verschudden, om dat zy zig verhitten. De Kist moet geslooten blyven, ten einde dat den Reuk niet weg waassem.

Poeyer van Oranjen-Bloessem.

Doet by twintig Pond gemaale Styfzel een Pond Oranjen-bloessem, de Bloemen moeten over al egaal door den Styfzel gemengt zyn; gy moet het ten minsten tweemaalen des daags omroeren, ten einde dat de Bloemen niet mogten broeyen; en des anderen daags op de zelfde uur dat gy ze by den Styfzel hebt gedaan, zult gy uwe Bloemen ziften, en'er wederom even veel versse by doen, en dit zul je drie dagen aan een doen. Zoo den Reuk u niet sterk genoeg schynt, zoo kond gy het nog eens doen. Gy moet altyd de Kist geslooten houden, zoo wel als 'er de Bloemen in zyn, als dat zy'er niet in zyn. Deze vermeedering zal het volmaaken.

Poeder van Jasmyn.

In een Kist daar twintig Ponden Styfzel-Poeder in is, zult gy een duisent kleine Jasmyn-takjens gelyckelyk over al verdeelen, maakende nu een laag Poeyer, dan weer een laag Bloemen hand over hand, en gy zult dus uwe Bloemen een etmaal laaten stil blyven zonder ze te roeren, want de Jasmyn broeit niet. Dan zult gy je Bloemen ziften, en zult 'er versse by doen in de zelfde quantiteit; gy zult dus drie dagen daar mede aanhouden, en uw Poeder zal gemaakt wezen: Wilt gy den Reuk kragtiger

tiger hebben, zoo zult gy'er nog eens Bloemen by doen. Alzoo kan men daar mede aan elk een behagen.

Poeyer van Jonquilles.

Gy zult met dit Poeyer even als met het Poeder van gemusqueerde Roozen handelen: na den hoop van Bloemen die gy hebt, zul je ook Poeder nemen, zoo dat'er over al, door het gezeide Styfzel-Poeyer, Bloemen vermengt zyn, zonder dat ze egter daar onder verwart zyn, en ze aldaar een etmaal gelaten hebbende, zoo zift uwe Bloemen, en doet 'er weder versse by: gy zult alzoo drie dagen aan een doen, en na dien tyd moogt gy u van dit Poeder bedienen.

Ambret - Poeyer.

Neemt vyf pond Poeyer van Jasmyn, en vyf pond Poeyer van gemuskeerde Roozen, en mengt het onder een. Doet dan een Zeef vol van dit Poeyer, giet 'er een half loot *Essentie* van *Amberdegrys* by, en mengt het, zift dan uw Poeder op de Kruimels, welke dat de *Essence* heeft gemaakt; doet weer Poeyer op nieuw by deze Kruimels, en houd aan met ziften, tot dat gy het alles hebt gedroogt en doorgezift; mengt het dan alles wel onder een, en sluit het weg.
Hoe wel dat de Witte Poeders met Bloemen zyn welriekende gemaakt, zoo is dit nog niet genoeg; men moet een Reuk - werk maaken als hier na staat te volgen, ten einde om het in zyn volmaaktheid te stellen, en voorts zoo zal 'er als dan niets meer aan ontbreken.

Parfuim om andere Poeders te Parfumeeren.

Neemt twaalf pond Ambret-Poeyer, of een ander Slag

dat gy wilt, voorts doet in een klein Vyzeltje dertig grainen of azen *Civet*, en een hasenoot groot Brood-suiker, wryf het t'zamen onder een, doet'er van 't Poeyer by en zift het door; en zynder nog eenige Kruimels over, wryft ze wederom tot dat fyn zyn, en zift ze met het zelve Poeder: wanneer 't nu alles alzoo zal zyn gezift, zoo zult gy op de zelfde wys een vierendeel loots Muskeljaat daar by doen, daar na zult gy het alles braaf onder malkanderen vermengen.

Gy kond een paar oncen van dit Poeder onder een pond Jasmyn, of Oranjen-bloessem-poeder doen; zulks maakt een zeer aangenaam Reuk-vermengzel, en helpt zeer veel om de Reuken der Bloemen aan te zetten.

Poeyer met Brandenwyn gereinigt.

Op een Kistje met tien pond gemaale Styfzel zult gy een half pintje Brandenwyn gieten, en zult alles wel mengen, voorts zult gy het wel laaten droogen; droog zynde, zult het Stampen en door een digte zyden Zeef ziften, als wanneer dat uw Poeder gemaakt is.

Violet, of Ireas-Poeyer.

Daar is geen andere wys om het te maaken als den *Ireas* te stampen en fyn te ziften: dit Poeyer is zeer goed voor het hair, en het ruikt natuurlyk na Violen, daar is geen ander van dien Reuk, om dat de Bloem geen kragt genoeg heeft.

Poeyer van Eiken-mos, anders van Cipers genaamt.

Voor eerst moet men de Eiken-mos in veel water omtrent

trent drie dagen laten weiken, dan ze uit het water neemen en wel uitdrucken; voorts nog dikwils wassen, tot dat het water klaar blyft, verders zult gy ze uit het water neemen, uitdrukken en in de Son te drogen leggen, de zelve om de paar uuren omkeerende, na maate dat ze droogt, ten einde dat ze niet mogt broeyen: nu wel droog zynde, zoo zult gy doen dat 'er volgt: om ze tot Poeder te maken, zoo zult gy uwen Vyzel met dezen Mos vullen, gy zult 'er een glas heet waters opgieten en het stampen, het zal niet missen om tot Kruimels te worden; dat het niet doen zoude indien het op die wys niet was vervogtigt; en na dat het nu daar toe gebragt is, zult gy het alweer in de Zon leggen; wel droog zynde, zult gy het zeer gemackelyk in den Vyzel stampen, en door een fyne zyde Zeef ziften konnen.

De laatste Suivering, die men aan het *Poeder van Cypren* doet, dat is, dat men 'er een of twee-maal Jasmyn-bloemen of gemuskeerde Roozen by doet, even als by de andere Poeders. Het neemt daarom den Reuk van de Bloemen niet aan zig gelyk als de Styfzel, maar zulks stelt het in staat om ligt aan de andere Reuken die men daar wil geven, aan zig te trecken.

Gelyk als men te *Lions* het gemak heeft van de Zifters, die alle dingen tot Poeyers maaken, zoo zouden die van *Lion* het door dit middel konnen tot Poeder brengen, zonder daar moeite toe te doen, als het maar eerst wel was gereinigt en gedroogt, gelyk als vooren daar van is gezegt.

Poeder van Franchipan.

Gy zult ses pond Poeder van Oranjen-bloessem nemen, en ses pond Poeder van Eiken-Mos, dat gy zult t'zamen mengen,

mengen, daar na zult gy den bodem van den kleine Vyzel, en het einde van den Stamper zoo warm maaken dat het zift als gy 'er op ſpuuwt; gy zult 'er een once Eſſence van Amber op gieten, en teffens een volle hand van dit Poeder daar by doen, dat gy met den Stamper wel zult mengen, daar Poeder by doende tot dat den Vyzel vol is; voorts zult gy uwen Vyzel in een Zeef uitſtorten, en gy zult 'er nog al van het zelve Poeder by doen, en het ziften in een Kiſt, op dat den Reuk niet zoude verwayen, en al wat 'er van de Kruimelen zal overig zyn, die de Eſſence zal hebben gemaakt, die zult gy weer in den Vyzel doen, de zelve ſtootende en mengende als te vooren, daar Poeder by doende, en eindelyk zult gy alzoo voort vaaren tot dat het alles is gedaan en doorgezift; als dan zult gy doen dat nu volgt.

Doet in den Vyzel een half vierendeel loots *Civet* met een Noot groote Suiker, mengt uwe *Civet* met den Suiker, doet 'er allengskens wat Poeder by, en roerende met den Stamper, voorts zult gy het uitſtorten in een Zeef en zult het maar zagtjens ziften; gy zult het al weer in den Vyzel doen met de Kruimels, die de Civet heeft gemaakt; gy zult het weer ſtooten, daar Poeder als te vooren by doende, en zult aldus daar mede aanhouden tot dat het alles zal zyn door gepaſſeert, daar na zult gy het alles wel onder een vermengen, en als dit gedaan is, zoo bediend 'er u van.

Dit Poeyer is van een zeer aangenamen Reuk, de kleur is Asgrauw, die volmaaktelyk met allerley kouleur van Hair over een komt.

Andere manier.

Gy kond het *Cipers Poeyer* met Styfzel Poeder mengen, van

van elk even veel, en daar aan de Bloemen geven gelyk als aan het Poeder van Oranjen-bloessem of Jasmyn, en vervolgens als 't u zal goed dunken, om daar aan den Reuk van *Amber* of *Civet* te willen mededeelen; gelyk als hier boven is geleert, en het zal zeer goed wezen.

Nog andere manier.

I. Hebbende een dezer twee voorgaande Artykels, wel aangemerkt, indien dat gy het gemuskeert begeert, zoo moet gy op de zelfde quantiteit Poeder in de plaats van een half vierendeel loots *Civet*, alleen maar tien azen daar toe neemen, daar een half vierendeel *Muskeljaat* toe nemende, het breken en mengen met wat Suiker, op de zelfde wys gelyk men 'er de *Civet* onder doet, en den Reuk zal zeer goed zyn.

Manier om het Cypers-Poeyer te parfumeren of welriekent te maaken, gelyk als te Mompelliers.

Neemt een paar pond Poeyer van Eiken-Mos, wel gereinigt, de welke dat met Bloemen is gereinigt, gelyk als in zyn Artykel is gezegt. Gy zult 'er tien azen Civet met een weinig Suiker by doen, gelyk als hier vooren is geleert. Voorts zoo zult gy 'er ook nog een half vierendeel *Muskeljaat*, op de wys als vooren, by mengen; dit gedaan zynde, zoo zult gy uw Poeyer in een welbeslooten Doos doen, het zal van een verwonderlyken Reuk en Geur zyn; men heeft daar van maar zeer weinig in een Pruik op zyn Hooft van doen, om volmaakt aangenaam te ruiken.

Waarschouwing.

Om dat in het t'zamenstel der Poeyers, van dewelke ik dus lang heb gesproken, zeer veel wel-ruikende dingen komen, en dat de zoodanige die ze zouden willen maken, zig zoude konnen bedriegen in den Keur der *Ingredienten* die zy zouden van doen hebben; heeft men het noodzakelyk geagt, om alhier eenige aanmerkingen daar over te geven: Ziet hier welke dat zy zyn.

Aanmerkingen om de Voornaamste Drogeryen te leeren kennen, dewelke dat komen in de Compositien van de Poeyers, daar wy van hebben gehandelt.

Van den Amber.

Alzoo den Amber een Waar is die weinig aanzien heeft en die veel kost, zoo is het goed en noodzakelyk voor die ze wil koopen, dat hy ze kenne; dat gemaklyk valt, als men agt geeft, dat, als de Amber verwaait is, of dat hy eenige andere quade hoedanigheid heeft, men ze daar aan kent dat hy vol witte kleine stippels is; dit is 't dat men vervalst noemt: ook moet men nauw daar op letten, dat 'er geen Reuk by en zy, welke met zyne hoedanigheid niet over een komt: Men kan ze beproeven als men een Spel heet maakt, en die daar in steekt; men zal dan wel haast den Reuk en Geur uit den Rook verneemen of die aangenaam is; van meer heeft men zig omtrent den Zwarten Amber ook niet te wagten.

Veele hebben van den Amber geschreven; wy begeeren

ren alhier geen Verhandeling daar over te houden; dog men kan volgens veele goede Schryvers verzeekeren, dat den Amber op de Zee werd voortgebragt, en dat het als een Slag van Schuim is, welke door de Zee-baaren aan de Stranden werd geworpen, en die zig by vervolg verhard.

Van den Muskeljaat, en de Muskes-Blazen.

Eindelyk op dat men den Muskes te ligter zoude kennen, zoo zal ik zeggen, om te voldoen aan de Nieuwsgierigheid van zeer veele, waar van daan dat hy gehouden werd te komen. De Muskes is een Dier dat men vind in de heete Landen, en dat de Jaagers vermoeyen met jagen, ten einde om het levendig te vangen, en als zy het hebben, zoo steeken zy het over al op zyn ligchaam met een scherpe vergiftige Naalde, het fenyn daar van belet dat 'er geen Bloed van het Dier uit deze wondjens kome; maar dat 'er in tegendeel van elke steek als een Zakje met Bloed komt: en ten laatsten op dat het Bloed niet weer mogt in 't Ligchaam keeren, zoo openen zy den Buik van het Beest, waar uit dat zy de dunste Darmen neemen, waar mede dat zy alle deze Bloed-zakjens binden, die 'er rondom het Ligchaam zyn: deze laaten zy vervolgens in de Son drogen, zoo dat dit Bloed stremt en droogt, en daar na snyden zy alle deze Bloed-beursjens af: dit is het dat men *Muskes-blazen* noemt, en het opregte *Muskeljaat* is het Bloed dat 'er in is, 't welk gestremt en gedroogt is, gelyk ik hebt gezegt.

Deze Blaazen zyn alleen de Zakken of Beurzen die het Bloed in hebben, en geenzins de Nieren van het Beest, nog de Nieren van de Wezeltjens als veele geloven: want de Nieren der Wezeltjens zyn daar toe niet bequaam,

nog deugen ergens toe; zy hebben wel een weinig Reuk, maar heel zwak en onnut tot Parfuimen. Wat de *Muskeljaat* aan belangt, om goed te wezen, moet men ze ligt met zyne Vingers als verdroogt Bloed konnen breken, het moet daarom niet hard zyn, want als het te hard en al te droog is, is het een blyk dat ze te oud is, en dat ze by gevolg haar goede hoedanigheid quyt, en nergens meer toe bequaam is. Om ze wel te bewaaren, moet menze in een Loode Doos ſluiten, om dat het Loot dezelve vers bewaart; men doet wel de eene Doos nog in een andere, op dat ze niet zoude verſlaan of verwaayen.

Van de Civet.

De *Civet-Kat* is een Dier dat na een Wezel gelykt, het is grooter, het ſchynt zeer droevig van aard te wezen: men houd het in een Yzere Kooy opgeſlooten; en die met deze Beeſten omgaan, weten den tyd dien zy moeten waarnemen, om ze te doen zweeten, met eenige Konfoorten vol vuur rondom hunne Kooyen te plaatzen, zulks helpt den aard van dit Dier; en om dat het zweet zeer dik is, zoo verzamelt men met een Mes van Yvoir, alles dat men vind onder zyne Oxelen, of in zyne Lieſſen: dit is dat wy *Civet* noemen. Als zy nog vers is, dan is ze wit, en nog onbequaam om te gebruiken: en wanneer datze al te oud is, zoo is ze al te bruin, en ze deugt nog minder; maar zy moet als een geel verguld zyn, en zeer ſterk en kragtig van Reuk, die nogtans aangenaam is, en boven al dat ze niet te taai is, of als met draden ſpint; want dan had men te vreezen, dat ze met Honing was gemengt. Om ze wel te bewaaren moet men ze in een Suiker-glaasje doen, en dit dan in een loode Doos, daar Katoen in is, ſluiten.

Van den Benzoin.

De gemeene Benzoin is in 't gemeen zeer bruin, de beste is welke dat gepaarelt is, vol ronde, witte Brokjens, helder en blinkent, kragtig en zuiver van Reuk, hy gelykt wel na Amandelen die in Honing zyn gekonfyt; men gelooft dat ze uit Arabien komt, en dat men ze haalt op den Berg daar de Wierook groeit: zy werd hard en als een steen, gelyk als men ziet: Dit is het dat de Oude *Mirha* noemden.

Van den Storax.

Het valt niet zwaar om te kennen, of de Vogte *Storax* goed is, om dat ze niet anders wezen kan als ze is; wat nu de droge *Storax* aangaat, moet men dan maar alleen den droogsten kiezen, als men die van doen heeft om tot Poeyer te brengen; buiten dat is de vogtiger de beste; want als hy nog vers is, mag men hem breeken als Peperkoek, als dan zoo is zyn Reuk het best: zy komt mede uit *Arabien*, en het is een Gom, welke van een Boom komt: den Reuk is zoet en aangenaam, in zonderheid in de *Compositien* om te rooken en te branden.

Van den Balzem van Peru.

Men kend den Balzem van *Peru* aan zyn kragtigen Reuk en Geur Om goed te zyn, zoo moet ze zeer aangenaam zyn, en om te weten of ze ook niet vervalst is, zoo moet men een Strootje in den Balzem steeken en een druppel daar van in een Glas met Water laaten vallen; indien deze Balzem droppel eens klaks na den grond gaat zonder iets daar van boven te laaten, zoo is hy goed; anders zoo moogje daar uit afnemen, dat zy vermengt en vervalst is.

Van den Macanet Muskes-zaad.

Men moet de Karrels breeken, zoo ze geel zyn is 't een teeken, dat ze oud zyn; want om goed en nieuw te zyn, zoo moet het pit in deze Karrels wit zyn, en dan is ook den Reuk veel beter.

Van den Brandenwyn.

Om te weten of den Brandenwyn goed is, zoo doet daar van een Lepel vol met een Vinger-greepje Buskruid: en steekt het aan brand, indien het Buskruid in brand vliegt en den Brandenwyn mede neemt, zoo is ze goed.

Nog zoo kond gy daar van in een Lepel doen en het aansteeken, en laaten branden in een beslooten plaats daar geen wind is; indien de Lepel vogtig blyft na dat de Vlam is uitgegaan, is het een teeken, dat hy niet goed is.

Van het Styfzel.

Het Styfzel daar men zig van bedient om Poejers te maaken, om het Hair te Poejeren, is niet het zelve daar men den Styfzel van kookt: daar in is dit onderscheid, dat die voor den Kook-Styfzel Vet is; en die tot de Poeders, is uitneement droog; en alzoo is de witste en de droogste de beste.

HET XVI. HOOFD-STUK.

Van de Savonetten.

ZIet eens een Artykel, die men had konnen voorby gaan om hier te zetten; maar gelyk als hy zyne Nuttigheid kan hebben, zoo hoopt men dat het niet te vergeefs zal wezen, dat hy in deze Verhandeling mede zyn plaats heeft.

Manier om de Zeep te zuiveren.

Gy zult een ſtuk Zeep neemen, dat gy wel zult afſchrappen, daar na dun ſnyden, en voorts in een groote Ketel met vyf of zes Pinten Water op het vuur ſtellen, en uwe Zeep laaten ſmelten, de zelve geduurig met een ſtok omroerende, tot dat ze wel is geſmolten: Voorts zult gy zè in een Pot of Kom gieten, en daar in eenige dagen laaten blyven tot dat ze ſtyf is: Daar na moet gy ze zoo dun ſnyden als gy kond, en laaten drogen tot dat ze zoo hard is als hout. Doet ze dan in eenige Bekkens of Kommen, en giet 'er Brandenwyn genoeg op om te weiken: ook moet gy daar eenige handen vol Zout by doen, en kneed en knuffelt het alles wacker onder malkander, tot dat alles door-dronken zy: Dan zoo laat gy het al weer in de Lugt drogen, tot dat het wel droog is: en wyders als gy het zult van doen hebben, zoo zult gy het zagt maken na de *Savonetten* die gy wilt maken; gelyk als gy zult vinden in hunne Artykels.

Gemeene Savonetten.

Neemt vyf pond Zeep, die gy moet afſchrappen en in uw

uw Vyzel doen om lang genoeg te ſtampen : Behandelt voorts uwe Zeep wel , om 'er die kleine Brokjens uit te neemen die van den Stamper nog niet aangeraakt zyn : Doet uwe Zeep weer in den Vyzel , en doet 'er mede twee Pond Styfzel by , een once *Eſſentie* van Oranje of van Citroen, en omtrent een mutsje Water van Muskes-zaad bereid, op de wys als men zeggen zal; mengt het alles zagtjens met den Stamper onder malkanderen, en ſtampt het verders een tyd lang om het wel ondereen te mengen. Daar na valt 'er niet anders te doen , als je Deeg te rollen na u behagen ; om 'er *Savonetten* van te maaken , die gy zult laaten droogen ; indien uw Deeg te week is , zoo moet gy ze van zig zelven laaten harderen ſtyver werden.

Manier om het Water van Macanet te maaken.

Het water van Macanet of Muskes-zaad word dus gemaakt : Gy zult vier oncen Macanet ſtooten in den Vyzel , en laaten weiken in een half Pint Water vier-en-twintig uuren , dan zult gy het door een Doek gieten, en ſtyf uitdrucken , daar na zult gy in dit water een paar oncen Lootwit fyn gepoeyert mengen ; en nog een hand vol Zout daar by doen ; voorts zult gy'er u van dienen gelyk als men van dit water heeft gezegt.

Andere manier.

Na dat gy vyf Ponden Zeep zult hebben geſtampt gelyk als is gezegt , en de Kruimelen weg genomen, zoo zult gy uwe Zeep weer in den Vyzel doen , en gy zult 'er twee Pond gemaalen en wel-gezifte drooge Styfzel by doen : omtrent een Mutsje van het toebereide *Macanet*-

water,

water, een Lepel vol Spyk-Olie, en half once *Essentie* van Oranje of van Citroenen, en een paar Lepels vol Vogte *Storax*, bereid zoo als men nog zal zeggen; gy moet het al zagtjens mengen met den Stamper: daar na zult gy het lustig stampen tot dat het wel gemengt en malkanderen ingelyft is.

De Vogte of Vloeyagtige *Storax* werd aldus bereid. Gy zult een once van deze *Storax* in een aarde Pan doen, met een half glas water, en roerd den *Storax* met een Lepel om na maate datze versmelt; gesmolten zynde, kond gy 'er u van dienen gelyk als gezegt is.

Andere manier.

Laat vyf Pond klein gesneden Zeep met een Pint Citroen-water smelten; gesmolten zynde, zoo wringt het door een Doek die niet al te fyn is, doet'er voorts twe Pond fyn gemaalen drooge Styfzel by, nevens een once *Essentie* van Citroen of Oranje, twee oncen Lootwit in een glas water nat gemaakt: gy moet uw Deeg wel met uwe handen kneden tot dat het alles wel is gemengt; en wanneer dat uw Deeg zal vast wezen, zoo zult gy uwe *Savonetten* rollen van die grootte als gy begeert, en ze laten droogen.

Om het Citroen-water te maaken, zoo zult gy omtrent een half dozyn Citroenen aan stucken snyden, of ze oude of nieuwe zyn, daar is niet aan gelegen; gy zult ze in een Pint Water een half uur laaten kooken; dan zult gy ze uitpersſen door een Doek, en gy zult u van dit water bedienen.

Savonetten van Neroly.

Gy zult agt Ponden drooge Zeep neemen, gezuivert gelyk als ik heb onderwezen, en zult ze doen in een Becken;

ken: gy zult'er Water van Oranjen-bloeſſem of van Roozen opgieten, zoo hoog als de Zeep is, om de zelve te ſmelten; gy moet het twee-maalen des daags omſchudden onder en boven, tot al het water is in de Zeep getrocken, de zelve nu week zynde, zult gy het zoo laten blyven, tot dat gy ziet dat het bequaam is om te konnen geſtampt werden; dan zult gy het langen tyd ſtampen, en gy zult het wel behandelen, na dat gy het zult geſtampt hebben, ten einde om alle de Knobbels en Kruimels, die'er nog mogten in zyn, uit te haalen.

Dit gedaan zynde, zoo doet uw Zeep weer in den Vyzel, doet'er by een Pond *Labdanum* zeer fyn gepoejert, en een paar oncen *Eſſentie* van Neroly, mengt het zagtjens onder malkanderen met den Stamper, ſtampt het dan lang genoeg braaf onder een, om het ter deeg te mengen en in te lyven; waar na dat gy 'er u van kond bedienen. Indien het Deeg (*de Paſt*) wat te vaſt was, zoo kond gy 'er Oranjen-bloeſſem-water opgieten zoo veel als u goed dunkt, en de Paſt zal zeer goed wezen, na dat ze weer zal hard zyn geworden: Gy zult uwe *Savonetten* rollen en laaten droogen.

Savonetten van Boulogne.

Neemt drie ſtucken gemeene Bolongonſe-Zeep, ſtampt ze in den Vyzel, tot dat ze aan Kruimelen is, en doetze in een Becken, giet voorts Engel-water daar op zoo hoog als de Zeep is, en laat ze weiken, tot dat ze week is; daar toe behoeven twee of drie dagen, in welken tyd gy ze twee-maal daags luſtig moet omſchudden; en als'er geen Nat meer op is, en de Paſt hard genoeg zal wezen, zoo moet gy ze mede lang ſtampen, dan braaf behandelen

om'er

om'er de harde Kruimels uit te haalen ; voorts zult gy uwe Paſt in twee gelyke Brooden verdeelen, en dan daar mede doen als volgt.

Gy moet neemen een Mutsje Engel-water en zoo veel Roozen-water, en in den kleine Vyzel een half loot Muskeljaat met een weinig van dit Engel-water, om het te mengen, doen ; gy zult het wel ſtampen en wryven, daar geduurig van dit Water by doende; dan moet gy het door een Doek gieten, die niet al te digt, nog ook al te los of open is: Vervolgens zult gy den Muskeljaat met een Lepel vergaderen, die nog op uw Doek over is, en zult ze wederom ſtampen, altyd daar van 't Water by doende, en gy zult daar mede aanhouden, tot dat de Muskeljaat door den Doek gegaan is, en in het Engel- en Roozen-water is verſmolten: men moet den Doek met het zelve Water waſſen, ten einde dat 'er van den Muskes niet verlooren gaa; en het alles wel ingelyft zynde, zoo zult gy al dit water doen in een Fles, om 'er u van te dienen, gelyk als gy hier na zult zien.

Gy neemt een van de twee Broden van de *Paſt*, waar van wy hebben geſprooken, doet ze by brocken in den Vyzel; poejertſe op een goede hand vol van het Poejer van *Labdanum* heel fyn gezift, een loot Balzem van *Peru*, een fraaye ſcheut *Eſſentie* van Neroly, en omtrent een Mutsje van het boven-gemelde Water; mengt het alles zagtjens met den Stamper: voorts zoo zult gy het lang ſtampen om de Paſt wel onder een te brengen, waar na dat gy 'er u van kond bedienen. En even eens als gy met dit Brood hebt gedaan, zoo zult gy doen met het andere, en gy zult het wel toegedekt een paar dagen by een leggen, ten einde om daar aan tyd te geven om de Reuken

wel te vatten; Eindelyk, de *Paſt* vaſt en droog genoeg zynde, zoo zult gy ze rollen na u begeeren, en uwe *Savonetten* zullen gemaakt zyn: daar na moet gy ze laaten droogen.

Andere Savonetten van Balonje, beter als de voorgaande.

Men neemt drie Paketten of Stucken gemeene *Bologneeze*-Zeep, die men moet ſtampen, en laaten weeken in Engel water, even als te vooren; en buiten het Engelwater, zoo doet 'er een Mutsje Maagden-melk (*Lait Virginal*) by, en ſchud deze Paſt twee-maal daags luſtig om, op dat zig alles braaf mag ontdoen en ſmelten; het Nat daar in getrocken, en de *Paſt* ſtyf zynde, zoo moet gy ze ſtampen, en daar na kneden en behandelen om 'er de Kruimels uit te doen: alles nu tot een effen Deeg geworden zynde, zoo maakt 'er twee gelyke Brooden af; en dan zult gy doen dat 'er volgt.

Stampt en wryft een loot Muskes in een klein Vyzeltje met Engelen-water, even eens als gezegt is by de voorgaande *Savonetten*, en zoo zult gy eindelyk uwe Muskes al ſtampende en wryvende, en door den Doek zygende, onder het Engel- en Roozen-water brengen; waar na dat gy 'er u van zult bedienen als volgt.

Gy zult een van de twee Brooden van het Deeg nemen, die gy by brocken zult in den Vyzel doen, en gy zult 'er een paar oncen Balſem van *Peru* op doen, een ſcheut *Eſſence* van Neroly, een goede hand vol van toebereide Poeyer; namentlyk van een derdendeel van 't fyne Poeder op zyn Maarſchalks, een derdendeel van den wortel Campanne, een derdendeel gepoejerde *Labdanum*, en een Mutsje van het voor gemelde Water met Muskeljaat:

jaat : Mengt het alles wel onder malkanderen en ſtampt het lang genoeg : als het alles malkander genoeg zal wezen ingelyft, zoo zult gy u nu daar van konnen dienen, alzoo ze gedaan is : zynde des zelfs Reuk zeer aangenaam. Rolt uw *Savonetten* terwylen dat uw Deeg vaſt en taay is ; en gelyk als gy met het eene Paſt Brood hebt gedaan, doet ook even al eens zoo met het andere.

Wel-geparfumeerde Savonetten.

Gy zult drie Paketten of Stukken gemeene *Boulogneeſe* Zeep neemen, en ze in den Vyzel breeken, in Engel-water en in Maagden-melk weiken, gelyk als de voorige van *Bologne* ; en wederom geſtampt en tot *Paſt* gebragt zynde, zult gy het in twee gelyke Brooden verdeelen ; daar na zoo zult gy een *Compoſitie* maaken als volgt.

Wryft een half vierendeel loots Civet in een klein Vyzeltje, met twee oncen Balſem van *Peru*, die gy 'er allengskens zult by doen : voegt 'er een half loot *Eſſentie* van *Amber* by, een ſcheutje *Eſſentie* van Kaneel, zoo veel van Nagelen ; mengt en roert alles braaf onder malkanderen, en zet het byzonder om 'er u van te dienen, gelyk als gy hier na zult zien. Gy moet een van uwe Brooden aan brocken in den Vyzel doen, en daar op een paar handen vol van 't *gecomponeerde* Poeder ; namentlyk van een derdendeel fyn gepoeyerde *Labdanum*, een derde fyn Poeyer *à la Marechale*, en een derdendeel gepoederde *Campan*-wortel, voegt 'er de helft van de voorgaande *Compoſitie* by, een mutsje Duiſent-bloem-water, een loot *Eſſentie* van *Neroly* ; en gy zult het alles wel onder een mengen ; en na dat gy het lang genoeg zult hebben geſtampt, om het alles wel in te lyven, zoo zal het Deeg gemaakt

zyn. Gy kont even eens met het ander Deel van de Paſt doen.

Andere manier.

Neemt drie Paketten Zeep, gelyk als gezegt is, breekt ze in den Vyzel, doet ze week werden, en herſtelt ze tot *Paſt*, gelyk de voorgaande: verdeelt ſe in twee gelyke deelen, doet'er een van by brocken in de Vyzel; doet'er by een hand vol fyn gepoejende *Labdanum*, evenveel van 't grond van 't Engelen-water gepoejert, een once Balſem van *Peru*, een loot *Eſſentie* van Neroly, en een mutsje Duiſent-bloem-water: mengt het alles al zagtjens met den Stamper, en ſtampt het vervolgens na behooren. Het zelfde moet gy met de overige helft van de *Paſt* doen.

Die de gelegentheid niet hebben om de *Paketten* van *Savonetten* van den *Paſt* van *Boulogne* te hebben, mogen zig bedienen van gezuiverde Zeep, gelyk als de zoodanige is alwaar wy in den begin van dit *Traktaat* van hebben geſprooken. Zy is zeer goed om alle de *Savonetten*, die men begeert te maaken, toe te ſtellen; men kan daar van neemen vier ponden of een weinig meer als men wil, in de plaats van elk *Paket*, en by gebrek van de Poeders die in de *Compoſitien* der *Savonetten* ſtaan begrepen, daar van wy nu hebben gehandelt, zoo mag men zig van het grond van Engel-water, door een fyne zyde Zift gejaagt, bedienen; en zy zullen daarom niet te min goed zyn; dog voor al zoo moeten alle de Poeyers, die men 'er by doet zeer fyn zyn.

Zeer goed Maagden-melk, (Lait Virginal.)

Doet in een groove glaze Fles een Pint Brandenwyn en

en een Pint Voorloop, een half pond grof gestoote *Benzoin*, een vierendeel *Storax*, een loot Kruid-Nagelen wat gekneust, een once Kaneel, vier Nooten beide gebroken: alles in de Fles zynde, zoo sluitze digt toe, en zet ze in de Son, gestelt op het zand in de hitte van de Somer een maand lang; daar na zoo bediend 'er u van.

Gy moet zorg dragen om ze uit den regen te neemen, en ook dat uwe Fles groot genoeg is, ten einde dat 'er op 't minst vier vinger breed ledig in is, want anders zoude de Brandewyn, nu heet geworden zynde, de zelve doen in stucken springen.

Indien deze Vogt binnen dien tyd u nog niet rood genoeg mogt zyn, hoewel 't genoeg moet zyn, dan moet gy in een klein Vyzeltje, een boon grootte *Oreanet* wryven, en met uw *Lait Virginal* mengen; gy zult het in een *Bouteille* gieten, en het nog twee of drie dagen in de Son zetten; en als dan zoo zult gy 'er u, als 't te pas komt, van bedienen.

Toebereide Sponssen voor 't Aangezigt.

Kiest van de fraaiste en fynste Sponssen, en knipt 'er rond om af, dat 'er niet fray aan is: laat ze eenige uuren in helder water weiken, daar na zult gy ze wacker wassen en wryven, zoo dikwils het water veranderende als het nog vuil werd: dan zult gy ze laaten drogen; droog zynde, zoo laat ze weiken in Engelen-water, of ook wel in Oranjen bloessem water, waar in dat gy een schootje *Essentie* van Amber zult hebben gedaan; en na dat gy ze daar een etmaal in zult hebben laaten weiken, zoo zult gy ze daar uit haalen, zonder ze sterk uit te drucken, en zult ze voorts laaten drogen, wanneer ze gedaan is.

Aan-

Aanmerking op de Zeep.

Gelyk als de Zeep is den grondslag der *Savonetten* daar van wy hebben gehandelt, en dat men daarom de allerbeste dient te hebben; zoo maakt men bekend, dat men altyd moet Zeep van *Genua* neemen, en om goed te zyn, moet ze vast en droog wezen; want indien dat zy vogt is, en men ze bewaard, zoo werd ze alle dagen ligter, behalven dat ze altyd daarom na den Oly stinkt, om dat ze nieuw gemaakt is: het welk een zeer slegte uitwerking voor de *Savonetten* uitleevert, die men niet te zuiver kan hebben, om het Vel van 't Aangezigt te bewaaren.

HET XVII. HOOFD-STUK.

Van de Essentien, en Geperfumeerde Olien met Bloemen.

DE wel-riekende *Essentie* en Olien, zyn nog genoeg na den smaak dezer Eeuw voor het hair, en tot andere dingen daar men ze toe gebruikt; en gelyk als men niet heeft begeert, dat dit Boek alleen zoude dienen voor de Hoofden van de Spys-Kamer, maar mede voor andere byzondere Persoonen, de welke dat wel te vreden zullen wezen om deze verborgentheden tot haar voordeel te mogen gebruiken; zoo heeft men niet van zig konnen verkrygen om dit Hoofd-Stuk met stil zwygen voor by te gaan.

Manier om Essentien van Bloemen te maaken.

De Bloemen, hoewel zeer verschillende, brengen zy egter de eene boven de andere geen meer zwarigheden toe

om daar *Essences* van te maaken: want als men ze wel kan maaken van de eene Bloem, zoo kan men ze ook maken van alle de andere. Ziet hier een algemeene manier voor alle de Bloemen die Reuk hebben.

Neemt een Kist zoo groot als gy begeert, welkers binnenste met Blik beslagen zy, ten einde dat het Hout aan den Geur en Reuk der Bloemen geen nadeel toebrenge, nog ook de *Essence*, welke mogt storten, inslurpe.

Men heeft Ramen, dat is, houte Lysten, die op haar plaats gemackelyk in de Kist sluiten: het Hout moet twee vinger breed dik weezen, ende rondom deze Lyst moeten punten van Naalden wezen.

Ook zoo moet gy zoo veele Doeken als Ramen hebben; en zy moeten by na zyn als een Servet, en een weinig grooter als den Raam, ten einde om ze rondom aan den Raam te konnen vast hegten en uitspannen; dus valt het ligt door deze uitlegging om het Doek na de Ramen te neemen, en den Raam na de Kist.

Deze Doeken moeten van Katoen, en in een zuivere Loog gewassen zyn; daar na in helder Water nog eens uitgespoelt, en zy moeten ter degen droog zyn.

Daar na zult gy deze Doeken in Olie van *Been* doopen, en gy zult 'er zoo veel Olie laten intrecken als 'er in kan: gy zult ze een weinig uitdrucken op dat 'er den Olie niet zoude uitdruipen, dan zult gy ze op uwe Ramen spannen rondom aan de Naalden. Den eersten Raam zult gy op den grond van de Kist leggen, en de Bloemen van Jasmyn of Oranjen-bloessem, of zoodanige als 't u zal believen, die gy in de Kist over al gelyk op het Doek zult stroyen; en dan al weer een anderen Raam op den eersten leggen; stroit dan ook weer Bloemen op dezen tweeden; voorts

weer een anderen Raam daar boven op: dus zult gy voortvaaren tot dat gy alle uwe Raamen zult gelegt hebben, of dat uwe Kist vol is.

Zoo men heeft aangemerkt dat de Ramen een paar vingeren moeten dik wezen, dat is daarom, op dat de Bloemen, dewelke dat tussen de twee Ramen zyn, niet zouden geperst zyn; en dan alzoo yder Doek zoude Bloemen onder en boven hebben. Gy zult uwe Bloemen twaalf uuren in de Ramen laaten; dat is te zeggen, als gy ze des morgens legt, zoo zult gy ze des avonds weg neemen, en weer versse in de plaats leggen, en die gy des avonds hebt gelegt, zult gy des anderen daags verwisselen; dus zoo zult gy eenige dagen continueren, tot dat u den Reuk sterk genoeg schynt.

Dan zult gy uwe Doeken van de Ramen doen, en zult ze in vieren vouwen, en hebbende dezelve dan gerolt, en met Bindgaren wat by een gebonden, op dat ze zig niet te wyt zouden uitspreiden, zoo zult gyze in de Pers zetten om 'er den Oly uit te halen, zynde die de *Essence* daar 't om te doen is.

De Pers moet mede met Blik bekleed zyn, op dat de *Eßence* zig niet aan 't Hout zoude hegten. Gy moet een zuivere Pot of Kom onder de Pers zetten, om de *Essence* te ontfangen; die gy dan vervolgens zult in Flessen doen, om 'er by gelegentheid u van te bedienen.

Men moet agt geven dat men in eene Kist maar de *Essence* van eene Bloem zeffens kan maaken; want den Reuk van de eene zoude de andere bederven; en de Doeken welke dat gedient hebben, om den Reuk van de eene Bloem uit te haalen, konnen voor geene andere te pas komen, ten zy dat ze zyn ind en Loog geweest, en wel in

in helder water zyn gewassen, en gespoelt, en ter deeg droog zyn.

Essence van Duisent-bloem.

Essence van Duisent-bloem is gemaakt van een gedeelte der *Essences* van alle de Bloemen, die men t' zamen mengt, neemende een weinig meer van die geene, die flaauw van Reuk is, en een weinig min van die geene, welke dat sterker van Reuk is: en eindelyk het daar mede zoo makende, dat men niet kan kennen welke dat boven de andere uitsteekt.

Boom-Oly geperfumeert voor de Bloemen.

Den Oly daar men zig van bedient moet van de besten zyn, en den fynsten die men mag vinden; deze is 't die men *Maagden-Olye* noemt; zy heeft nauwlyks eenige Reuk van zig zelven, en daarom neemt ze zeer wel den Reuk der Bloemen aan zig. Daar is geen andere manier om daar aan Reuk te geven, als te doen gelyk als in den Artykel van de *Essences* is geleert.

Olie van Soete Amandelen geparfumeert, en Deeg om de Handen te wassen.

Gy zult in heet Water een zoodanige quantiteit Soete Amandelen pellen, als gy wilt, en zult ze in de lugt laten drogen; gedroogt zynde, zult gy ze grof stooten, om ze door een zift te laaten gaan. Doet ze dan in een Kist van binnen met Blik beslagen, of met Papier bekleed; maakt dan een laag van deze Amandelen een vinger dik, en daar op een laag van zoodanige Bloemen als gy zult

 be-

begeeren; dan weer een laag Amandelen, en daar op al wederom een laag Bloemen, en gy zult daar mede continueren, tot dat gy alle uwe Bloemen ende gestoote Amandelen zult hebben gebruikt. Laat 'er uwe Bloemen zoo inblyven van den morgen tot den avond; of indien dat gy ze niet in overvloed hebt, zoo laat ze daar vier-en-twintig uuren in: gy moet ze daar met de Zeef weer uithaalen, en doender weer versse in; dit zult gy zoo lang doen, tot dat gy verneemt, dat de Amandelen den Reuk wel hebben aangenomen: dan moet gy sterke Doeken nemen van een half el in 't vierkant, die in den Loog zyn geweest, en dewelke wel droog zyn: daar zult gy uwe Amandelen indoen, en gy zult dus *Paketten* maaken; gy moet 'er twee zessens neemen, vouw tegens vouw in de Pers, om'er den Olie uit te drucken, die den Reuk zal hebben, dien gy daar aan hebt gegeven; en boven dien, het Amandel-brood dat gy nog zult hebben, zal al mede den Reuk van de Bloemen hebben. Dit is zeer goed om de handen daar mede te wassen; men moet het alleen maar stampen in den Vyzel, en het ziften door een Teems, en daar de handen mede wryven met lauw water: nog zoo mag men, zoo men wil, daar by mengen een weinig gepoeyerde *Ireas*: dit is de *Past* of Deeg, dat men *Pâte de Provence* of *Pâte* van *Jasmyn* of van *Oranjen-Bloessem* noemt.

Ook zoo moet men onthouden, dat zoo wel voor de *Essences* als voor de Olien de Doeken of de *Pâte* ten minsten drie uuren moeten in de Pers blyven om hunne Olien uit te geven.

Essentie

Essentie van Neroly.

De Essence van *Neroly* vind men op het Oranjen-bloessem-water, om dat het uit de Vrugt komt dewelke dat in de Bloem is, en men haalt het niet uit deze *Eßence* als in een kleine quantiteit; daarom zoo moet men veel Water maaken om een once te bekomen. Ziet hier hoe men het vergadert: Terwylen dat uwe Oranjen-bloessem-water distilleert, zoo moet gy het ontfangen in een *Bouteille* of in een Kolf, die een dicken buik heeft, en den hals lang en nauw; en wanneer dat uwe *Bouteille* vol van het Water is, zoo moet gy ze laaten stil staan en toestoppen: en gelyk als de *Essence* het ligtste is, zoo dryftze boven op het water; en alzoo zynde boven aan den uitersten hals van de *Bouteille*, zoo valt het ligt om het af te gieten in een andere: Zy schynt wel in 't begin groen, maar na dat gy ze wat hebt bewaard, zoo is ze rood.

Wyl dat het niet wel anders kan wezen in het afscheiden van de *Eßence*, of daar mengt zig water onder, zoo moet men, om ze van een te scheiden, dit vermengde water met de *Eßence* in een matelyk glaze Fiooltje doen, en den hals met den duim toehouden, en het dan ten ondersten boven omkeeren; en gelyk als de *Eßence* ligt is, zoo komt ze altyd na boven, en ondertussen zoo laat gy uwen duim wat los, om het water zagtjens te laaten uitloopen, en het water daar uit zynde, zoo zult gy het weer digt met je duim toehouden, om de *Eßence* daar alleen in te behouden, waar van dat gy u dan kond bedienen.

Essentie van Citroentjens (Cedra,) of van Bergemotten.

De Essence van *Cedra* maakt men van een Citroen,

voortgebragt door een Tak van den Citroen-boom, de welke op den Stam van een Peeren-boom van Bergemotten is geënt; dus heeft de Citroen die daar van voortkomt twee hoedanigheden: om 'er de *Essence* uit te treccken, zoo snyt men in kleine stukjens de Schil van deze Citroenen, die men met de vingers perst in een *Bouteille*, of eenig ander glas, daar men de hand in kan steken, om deze Schilletjens uit te perssen, even als men doet met Oranjen-Appel in een Schaal met Wyn; en het is van het min of meer dezer Schillen, dat men minder of meerder van deze *Essentie* heeft.

Sterke Essence van Oranje, of van klein Graan.

Gy zult een zoodanige quantiteit als 't u behaagt, van kleine Oranjen-Appeltjens neemen die niet al te ryp zyn, die met genoegzaam water in een Distilleer-Vat doen, en zult het water in een Ontfanger of in een Fles met een langen hals vangen; en wanneer dat het stil staat, zoo zal de *Essence* boven op dryven, daar gy ze moet afdoen, en in Flessen bewaren, en wel toestoppen.

In de verhandeling van het Distilleren der Wateren, zult gy de manier vinden, om dit werk wel te bestuuren: Ziet aldaar.

Essentie van Citroenen.

De *Essentie* van Citroenen maakt men op de zelfde manier als de sterke *Essentie* van Oranje: Men moet de Citroenen maar half doorsnyden, en in den Distilleer-ketel of Distilleer-glas doen, en 't geen daar uitdruipt ontfangen, als hier boven is gezegt: en de *Essentie* bewaaren. Men schryft de quantiteit van de Citroenen nog van de Oranjen-

Oranjen-Appelen niet voor, het valt ligt te oordeelen, dat 'er water genoeg by moet wezen om ze te doen kooken, zonder aan te branden, ook dient 'er Vrugt genoeg te wezen, om Effence uit te geven.

Wit Was voor den Baart.

Neemt vier oncen wit Was, en een paar oncen Pomade van Jafmyn, of van eenige andere Reuk; laat ze t'zamen in een aarden Pot op een Komfoort fmelten, het zagtelyk omroerende: gefmolten zynde, zult gy daar een Lepel vol fterke *Effence* van Citroenen of Oranjens by doen; en het onder een vermengt hebbende, zult gy het in uwe Vormen gieten, en terftont daar op zult gy het in een ander Vat doen, daar koud water in is, op dat het hard zoude worden; en als het koud is, zoo zynze gemaakt. De Vormen zyn van Blik, van de grootte van een ftuk Lak, en aan het eene einde hebben zy een Dekzel of t'zamen-voeging als een Koker; en wanneer dat het Was koud is, zoo trekt men het Dekzel af, en men ftoot met den vinger tegens het einde, om het 'er te doen uitkomen.

Zwart Was.

By de zelfde *Compofitie* als hier vooren, behoeft men niet anders als maar voor een halven ftuiver zwartzel te doen, en het zal zwart zyn.

Grys Was Geparfumeert.

Onder de *Conpofitie* van het witte Was, zult gy twee Lepels vol fyn Poeder *à la Marchalle* mengen, en het zal grauw of grys zyn.

Andere

Andere manier.

Onder de *Compositie* van wit Was, zult gy een paar Lepels vol van 't Grond-zop van het Engel-water, tot fyn Poeyer gebragt, by doen, en in de plaats van de sterke *Essence* van Oranje, of van Citroenen, moet gy 'er een fraye scheut van de Essence van Amber of van Neroly by doen; en gy zult uwe vormen vol doen om uw Was te laten besterven, gelyk als gezegt is.

HET XVIII. HOOFD-STUK.

Van de Pommaden en eenige Opiaten voor de Tanden.

DE Pommade is een *Compositie* uit Appelen en Vet toegestelt, zy dient tot veelderley gebruik; zy geneest veele Vel ofte Huid-ziektens, de Ruidigheid en de Klooven; het hout de Kleur des Aangezigts fris, net en effen; men gebruikt het om de Handen zagt te maaken, om het in het Hair te doen, als men het poeyert ende krult; men vindze op veelderley wys bereid: zy zyn als nog zeer in gebruik, en ten minsten zoo dragen de Mevrouwen en Juffrouwen zorg, dat haar Nagt-goed, of Kapdoek, Tafeltje, (*Toilette*) daar van versien is: Ziet eens hier de wys hoe ze te maaken.

Pommade met Bloemen Geparfumeert.

Neemt zoo veel Verkens-Reuzel als gy begeert, laat het in 't water vier dagen weiken, het water alle drie uuren ververssende; maar de twee laatste dagen zult gy het met een Lepel kneden; telkens als gy het verwatert, neemt het dan

dan vervolgens uit het water, laat het verzygen, en zagtjens in een nieuwen aarde verglaaſden Pot op het Vuur ſmelten, het zagtjens omroerende, ten einde dat het niet mogt aanbranden; zynde nu geheel geſmolten, zoo zult gy uwe Pomade in een Becken vol water gieten, het water geduurig omroerende, nevens de Pomade te zamen met een Spatel, zonder op te houden, tot dat ze geheel koud en geſtremt is in 't water. Dan zult gy 'er het water afgieten, en aanhouden met uwe Pomade te kloppen en te roeren, dewelke allenksken al het water, dat 'er zal onder gemengt wezen uitgeven zal, en eindelyk tot dat 'er niets meer zal in blyven; dan zult gy het eenige uuren laaten ſtil ſtaan, en gy zult doen dat hier volgt.

Gy zult dan Schotels gereed maaken van Tin of andere, twee tegens twee van gelyke grootte; vervolgens zult gy de Pomade uitbreiden in elke Schotel de dikte van een vinger, en in de eene zult gy uwe Bloemen ſtroyen, van welke dat gy den Reuk wilt hebben, zoodanig dat ze over al egaal leggen, en gy zult ze met de andere Schotel, die daar op ſluit toedecken. Dus zoo zullen de Bloemen niet geperſt wezen, en zullen haaren Reuk aan alle beide mededeelen.

Gy moet de Bloemen daar van den morgen tot den avond toe in laaten; of by aldien dat gy ze ſchaars hebt, zoo zult gy ze daar vier-en-twintig uuren in laaten, en dan weg neemen, en uwe Pomade opneemen, en wat onder een mengen; voorts zult gy ze op nieuw uitbreiden en weer verſſe Bloemen daar op doen, gelyk als de eerſte maal: gy moet alzoo eenige dagen aanhouden des morgens en des avonds, tot dat de Pomade zig kragtig ge-

noeg vind van Reuk, en daar na moet gyze in Verglaasde Potten bewaaren, en digt toebinden.

Daar is maar alleen de Pomade van Jassemyn, van Oranjen-Bloemen, en van Tuberoozen, die men kan goed maaken, en die men kan bewaaren; de andere Bloemen zyn te zwak om daar aan een Reuk mede te deelen die lang zoude duuren.

Pomade om de Couleur van 't Aangezigt Fris te maaken, en de Roodigheid daar uit weg te neemen.

Neemt een half pond Verkens-Reuzel, en laat het veele dagen na malkanderen in 't water leggen, het dikwils van water ververssende, gelyk als in den voorgaanden Artykel is geleert; en als gy door dit middel uwe Reuzel zeer Wit zult hebben gemaakt, doet het dan in eenen nieuwe verglaasden Pot, met twee Renet-Appelen, zonder de schillen, aan stucken gesneeden, en een once van de vier verkoelende Zaaden gestampt; zet dan den Pot voor het Vuur, en laat den Pomade een quartier uurs kooken: zet ze dan af en mengt 'er een once Olie van zoete Amandelen onder; wringt het dan door een Doek, en laat het geene dat 'er doorgaat in helder water vallen; gy moet het water en de Pomade met een houten Spatel omroeren, tot dat ze gestremt en gestolt is in het water; daar na zult gy het water uitgieten en gy zult de Pomade wederom omroeren, om 'er al het water te doen uitgaan, dat 'er nog in zal zyn overgebleven; en daar na zult gy 'er U van bedienen.

Andere

Andere Pomade, zeer goed voor het Aangezigt.

Gy zult vier oncen Reuzel, van een Mannetjens Varken neemen, dat gy zult wit maaken, met het veele dagen te laaten weeken, en het water daar van dikwils te veranderen, gelyk als hier vooren is gezegt; heel wit zynde, zoo zult gy het water uitgieten, wel doen verzygen en aan een kant zetten.

Gy zult 'er vervolgens, om een ſtuiver wit Maagden-Was bydoen, om twee Stuivers Walvis-zaad (*Sperma Ceti*,) en twee oncen Olie van zoete Amandelen, en laten het alles te zamen ſmelten in een aarden Pot op de heete as, zonder het te laten kooken; en terwylen dat het ſmelt, zoo zult gy het met een houten Spatel omroeren, om het wel in te lyven; laat dan verders de Reuzel zagtjens ſmelten, giet ze by deze *Compoſitie*; mengt alles wel onder een met uw Spatel, dan zult gy het uitgieten in een Kom vol water: gy zult den Pomade en het water met de Spatel omroeren, tot dat de Pomade geſtremt ende geſtolt is: voorts zoo zult gy ze zoo dikwils van water veranderen, en aenhouden om ze met de Spatel te kloppen, dat ze geheel wit blyft; dat de Proef en het Teeken is dat ze gedaan en goed is.

Andere ſeer fyne Pomade voor 't Aangezigt.

Gy zult twee oncen Olie van zoete Amandelen zonder vuur getrocken neemen, een loot Maagde-was, voor vier Stuivers *Sperma Ceti*; zet dit alles te zamen in een nieuw Verglaasden aarden Pot te ſmelten op een Comfoort; daar niet anders als heete aſſe in is, en roert het Was zagtjens met uwe houte Spatel, om het alles wel

onder malkanderen te mengen en te *incorporeren* ; zet vervolgens uwe *Compositie* van het vuur, giet'er allengskens, t'zeffens by beetjens helder water op, uwe *Compositie* kloppende met de Spatel, en houw daar mede aan tot de Schotel vol is, en de Pomade styf en gestolt is in het water; en hebbende de zelve dus geklopt in het eerste water, zoo zult gy dat uitgieten, en zult'er weer nieuw opgieten, het al geduurig kloppende tot dat het zeer wit blyft : dan zal het dryven op het water. Dit gedaan zynde, zoo neemt het op met den Spatel, en klopt het zonder water, tot dat het volmaakt wit is; en wanneer dat het water zal uit den Pomade wezen, zoo mengt'er een brokje *Borax* als een kleine Noot fyn gewreven by, en voor vyftien Stuivers Zaad-Pareltjens zeer fyn gepoeyert; dit alles wel onder een gemengt zynde, zoo moogt gy U wel beroemen, dat gy deftige Pomade hebt.

Pomade voor de Lippen.

Gy zult een vierendeel van de beste versse Booter neemen, en twee loot Maagden-was, en het t'zamen laaten smelten; gesmolten zynde, zoo zult gy'er de Druiven van een Bos zwaare Druiven by doen, laat het dan een quartier uurs-kooken; ondertussen moet gy met een Lepel de Druiven pletten; voorts uwe Pomade door een Doek wringen, om'er de Druiven afte zonderen: zet uwe Pomade weer op 't vuur, giet'er een paar Lepels vol Oranjen-bloessem-water by, en laat het nog eens opkooken, breekt dan in een Kom een Boon groote Schaaps-tong, (*Orcanet*) met een weinigje Oranjen-bloessem-water, giet het by de Pomade, en mengt het met een Lepel, zet het

van

van 't vuur; en wanneer dat het zal verkoelt wezen, zoo zult gy het in Potten ofte Doozen doen.

Deze Pomade blyft twee Jaaren altyd goed, en is by uitſtek goed voor geſplete Lippen en Wormen aldaar, en zy is van een zeer ſchoone Couleur.

Nat Amandel-brood om de Handen zonder water te waſſen.

Neemt een Pond bittere Amandelen, die gy in warm water moet pellen, en zult laaten droogen, dan zult gy ze een tyd lang in eenen Marmeren Mortier fyn ſtampen, ten einde dat 'er geen Kruimels mogten nablyven; waar na dat gy 'er wat Melk zult by gieten, om het tot een Deeg te maaken, zet het dan aan een kant.

Stampt voorts kruim van Brood van het witſte, voor eenen ſtuiver, met een weinig Melk, lang genoeg om het tot een Deeg te brengen: Doet dan verders in den Mortier het Deeg of *Paſt* van de Amandelen met die van het Brood, voegt'er tien Doiren van Eieren by, na dat gy 'er den Haanen-tred van zult hebben afgedaan; ſtampt het alles braaf onder een, daar wat Melk by beetjens onder roerende, en ſtaag omroerende en het Deeg dun maakende; zoo giet'er nog ander halve pint Melk by, giet dan alles in een Ketel, en zet het op het vuur om het wel te laaten kooken. Houd niet op om dit Deeg of Pap met een houte Lepel braaf om te roeren en te keeren, tot dat het wel is gekookt. Het moet een uur kooken, en gy zult daar uit weten dat het gaar is, als het dik werd.

Van de Opiaten.

Het Woord *Opiaat* is gemeenlyk een Naam, die men

in de Genees-konst aan de Doorzuikeringen, of t'zaam gestelde Conserven, (*Confectien* en *Electuarien*) geeft, hoewel dat men ze niet moet geven als aan weeke *Compositien*, alwaar den *Opium* by komt, die daar den Naam aan heeft gegeven; het is in 't algemeen een inwendig hulpmiddel verscheidentlyk t'zamen gestelt uit Poeders, Mergen, Vogten, Suiker of Honing, tot een zagte *Consistentie* gebragt, en bequaam om in Potten te bewaren: men zwetst en roemt zeer van een *Opiaat* van *Salomon*, dus van zeeker Genees-meester genaamt: Alle deze *Opiaten* zyn niet van onze gading; wy laaten die aan de Genees-konst: Maar ziet hier eens andere, van dewelke dat wy gaan spreeken; zy dienen om het Tand-vlees, en de Tanden te versterken en vast te maaken; de praktyk zal 't nader en beter doen zien wat het is, als dat wy 't hier in 't kort zouden konnen zeggen.

Opiaat in Poeder, om de Tanden schoon te maaken.

Neemt een half pond gebacke Steen, stampt en zift ze heel fyn, zet dit aan een zyde, doet daar vier oncen gestoote en fyn gezifte Porcelain by, nevens nog twee loot Koraal, op de zelfde wys gestampt, en door een fyne of digte zyde Zeef gezift: Mengt deze drie Poeyers onder een, giet 'er dan een scheutje *Essentie* van Kaneel, en evenveel *Essentie* van Kruid-Nagelen by, en mengt het alles wel onder een, en bediend 'er u van.

Andere manier.

Neemt een half pond gebacke Steen, een vierendeel pond Porcelein, een loot Kaneel, stampt alles te zamen,

en zift het door een fyne zyde Zeef, tot dat het alles daar door is: Bediend 'er U dan van.

Andere manier.

Neemt een half pond gebacke fteen, vier oncen Porcelein, een once Koraal, een half loot Kaneel, een vierendeel loot Nagelen, een half loot gebranden Aluin, een loot gebrand Brood, een once Conferf van Roozen: ftampt alles te zamen, en doet het door een aller fynfte Zeef doorgaan, en uw *Opiaat* zal bereid wezen.

Vogtige of Vloeyende Opiaat.

Om den vogtigen *Opiaat* te maaken zoo moet men daar toe gebruiken den Syroop van Moerellen, om dat ze niet verdroogt: gy zult dan de quantiteit die gy zult begeeren, van de Syroop van Moerellen in een Delffen Verglaasden Pot doen, en dan zult gy by deze Syroop na Uw wel-behagen van den *Opiaat* aan Poeyer doen, van het flag dat gy begeert, en zult het mengen met een Spatel; en zoo het U al te Vogtig fchynt, zoo vermeerdert gy het Poeyer; is het in tegendeel te dik, zoo doet gy 'er wat Syroop by; en dus alles wel onder een gemengt zynde, is uwe *Opiaat* gemaakt en toebereid.

Wanneer dat gy het wilt gebruiken, zoo moet gy het in een klein Potje of Thee-kopje doen, en daar, als gy wilt, by doen, een klein fcheutje van de *Effentie* van Amber, of van Kruid-Nagelen, of van Kaneel, en als dan zoo zal uwe *Opiaat* van een zeer aangenaame Reuk, Geur en Smaak wezen.

E Y N D E.

REGISTER
DER
SAAKEN,
In dit Boek begreepen.

REGISTER.

Poe-

Q

R

S

Taar-

gekon-

EINDE.

Deese BOEKEN zyn Gedrukt en te bekoomen by JOHANNES du VIVIE, *Boekverkooper te Leyden.*

De Ontleed-kundige Beschryving van 's Menschen geheele lighaam, en alle desselfs deelen. Door *Jacob Keill*, Medicinæ Doct. te Londen. in 8.

Dit Tractaat is, om desselfs agting en goed gebruik, binnen weinig Tyd, sesmaal te Londen gedrukt in de Engelse Taal; en nu in onse Moeder-taal overgebragt, tot dienst van alle Liefhebbers in de Anatomie, de Medicynen, en Chirurgie.

De Neederlandse Bloemhof, onderwysende de Regte Culture van alle soorten van schoone Tulpen, en andere voornaame Bloemen, door H. van Oosten, in 8. met Figuuren.

De seldsaame Uitwerkselen der Natuur, waargenoomen ontrent de Culture der Bloemen, verscheide Planten; de Oeffening of Culture van de Moes-tuinen, het Hovenieren, &c. zynde dit het Tweede Deel, of een Aanhangsel van de *Nieuwe Neederlandse Hovenier*, met Figuuren. in 4.

Te Gendt is voor den Uitgeever gedrukt, en te bekoomen by Joh. du Vivie, de Ontleedkundige Beschryving van de *Partes Genitales* der Vrouwelyke Sexe; beschreeven door *Jan Palfyn*, voornaam Ontleeder en Heelmeester der Stad Gent; met Figuuren, in 4.